



Manuale d'uso

ProFire2



Le immagini e i testi contenuti in queste istruzioni per l'uso sono stati realizzati con la massima cura. Tuttavia non è possibile escludere errori di ortografia o dati erranei. DeguDent GmbH declina qualsiasi responsabilità in merito a tali errori.

Indice

| | | |
|-----------|--|-----------|
| 1 | Informazioni generali | 4 |
| 1.1 | Indicazioni sulle istruzioni per l'uso | 4 |
| 1.2 | Elementi di layout utilizzati nel manuale | 5 |
| 1.3 | Diritti di proprietà intellettuale | 6 |
| 1.4 | Uso conforme | 6 |
| 1.5 | Uso non conforme | 6 |
| 1.6 | Divieto di conversioni e modifiche arbitrarie | 6 |
| 1.7 | Indicazioni su altri pericoli | 7 |
| 2 | Norme di sicurezza | 7 |
| 2.1 | Norme di sicurezza per il trasporto | 7 |
| 2.2 | Norme di sicurezza per il funzionamento | 8 |
| 2.3 | Norme di sicurezza per manutenzione e risoluzione dei problemi | 8 |
| 2.4 | Norme di sicurezza relative alle fibre ceramiche | 8 |
| 2.5 | Segnali di attenzione e di avvertenza | 9 |
| 3 | Fornitura standard e panoramica dell'unità ProFire2 | 10 |
| 4 | Fissaggio dei componenti | 11 |
| 5 | Dispositivi di sicurezza | 13 |
| 5.1 | Interruttore di alimentazione a levetta | 13 |
| 5.2 | Regolatore di pressione | 13 |
| 5.3 | Ripiano portaoggetti | 13 |
| 6 | Descrizione | 14 |
| 6.1 | Modalità di funzionamento | 14 |
| 6.2 | Caratteristiche | 14 |
| 6.3 | Postazione di lavoro | 14 |
| 6.4 | Quadro comandi | 15 |
| 6.5 | Dati presenti sulla targhetta di omologazione | 15 |
| 7 | Prima messa in funzione | 15 |
| 7.1 | Cottura | 17 |
| 7.2 | Pressatura (solo ProFire2 press) | 17 |
| 7.3 | Montaggio del ripiano portaoggetti | 17 |
| 7.4 | Connessione e controllo dell'alimentazione dell'aria compressa | 18 |
| 8 | Controllo dell'unità mediante il quadro comandi | 18 |
| 9 | Panoramica pulsanti | 19 |
| 10 | Panoramica dei menu | 21 |
| 10.1 | Menu principale | 21 |
| 10.2 | Cottura programmi predefiniti | 23 |
| 10.2.1 | Cottura / Programmi personalizzati | 25 |
| 10.2.2 | Cottura / Programmi di sinterizzazione | 26 |
| 10.3 | Pressatura / Programmi predefiniti | 27 |
| 10.3.1 | Impostazione del parametro di pressatura „Pressione“ in ProFire2 press | 28 |
| 10.3.2 | Pressatura / Programmi personalizzati | 30 |

| | | |
|-----------|---|-----------|
| 10.4 | Avvio dei programmi di cottura/pressatura da penna USB..... | 32 |
| 10.5 | USB..... | 34 |
| 10.6 | Backup dei dati | 34 |
| 10.7 | Setup..... | 35 |
| 10.8 | Segnale sonoro..... | 37 |
| 10.9 | Modifica delle impostazioni | 37 |
| 10.10 | Parametri | 38 |
| 10.11 | Programmi speciali | 38 |
| 11 | Modifica programmi predefiniti..... | 39 |
| 11.1 | Salvataggio programmi predefiniti | 40 |
| 11.2 | Creazione di un programma personalizzato..... | 41 |
| 11.3 | Salvataggio programmi personalizzati..... | 41 |
| 11.4 | Denominazione blocchi di numeri nell'area dei programmi personalizzati | 42 |
| 11.5 | Selezione e salvataggio/copia di più programmi di cottura/pressatura | 43 |
| 11.6 | Selezione di più programmi di cottura/pressatura da penna USB e salvataggio/copia su forno..... | 44 |
| 12 | Preferiti | 45 |
| 12.1 | Definizione di preferiti | 45 |
| 12.2 | Elimina preferiti | 46 |
| 13 | Raffreddamento rapido | 47 |
| 13.1 | Raffreddamento rapido da menu principale..... | 47 |
| 13.2 | Raffreddamento rapido prima della cottura | 48 |
| 13.3 | Raffreddamento rapido dopo la cottura | 48 |
| 13.4 | Attivazione della modalità stand-by | 48 |
| 13.5 | Spegnere l'unità | 48 |
| 14 | Pulizia | 49 |
| 14.1 | Prima dell'azionamento..... | 49 |
| 14.2 | In caso di risultati insoddisfacenti | 49 |
| 14.3 | In caso di imbrattamenti visibili esternamente..... | 50 |
| 15 | Manutenzione..... | 50 |
| 15.1 | Sintesi degli interventi di manutenzione | 51 |
| 15.2 | Controllo del riduttore di pressione (ProFire2 press)..... | 51 |
| 15.2.1 | Scarico della condensa..... | 51 |
| 15.2.2 | Controllo del filtro | 52 |
| 15.2.3 | Calibratura..... | 52 |
| 16 | Risoluzione dei problemi | 54 |
| 17 | Aggiornamento del software | 56 |
| 18 | Smaltimento dell'unità | 58 |
| 19 | Impostazioni predefinite dei programmi..... | 59 |
| 19.1 | Elenco delle impostazioni di programma | 59 |
| 20 | Dati tecnici | 66 |
| 21 | Direttiva di conformità CE | 67 |

1 Informazioni generali

1.1 Indicazioni sulle istruzioni per l'uso

Il presente manuale d'uso contiene le istruzioni necessarie per un funzionamento sicuro, economico e conforme alle prescrizioni di ProFire2 press e ProFire2 compact, denominati in seguito "unità".

Alcune funzioni sono disponibili per un solo tipo di apparecchiatura. Queste funzioni sono opportunamente identificate nel testo.

Il presente manuale d'uso è destinato a:

- Proprietari dell'unità,
- Addetti al funzionamento dell'unità,
- Addetti alla pulizia dell'unità,
- Addetti alla manutenzione dell'unità,
- Addetti alla disinstallazione dell'unità,
- Addetti al trasporto dell'unità,
- Addetti allo stoccaggio dell'unità,
- Addetti allo smaltimento dell'unità.

Ciascuna di queste figure deve aver letto e compreso le istruzioni contenute nel presente manuale d'uso. Il proprietario deve rendere disponibile il manuale d'uso alle persone sopracitate prima queste interagiscano con l'unità.

Attenersi alle norme antinfortunistiche in vigore nel luogo e nel paese di utilizzo dell'unità.

L'osservanza delle istruzioni contenute nel presente manuale d'uso consente di evitare rischi e di aumentare l'affidabilità e la durata dell'unità.

ProFire2 declina qualsiasi responsabilità per danni causati da un utilizzo improprio di DeguDent GmbH e/o dalla mancata osservanza delle disposizioni contenute nelle istruzioni per l'uso.

Avvertenza: le istruzioni per l'uso sono soggette ad aggiornamenti. La versione più recente è sempre disponibile nell'area download del nostro sito Internet all'indirizzo www.degudent.com.

Per qualsiasi domanda alla quale il presente manuale d'uso non fornisce una risposta esauriente, contattare:

DeguDent GmbH
Rodenbacher Chaussee 4
D-63457 Hanau
Germania

1.2 Elementi di layout utilizzati nel manuale

Caratteristiche di layout del testo

Vari elementi del manuale d'uso sono associati a particolari caratteristiche di layout che consente di individuarli con facilità:

Testo normale

Riferimenti incrociati

NOMI DI TASTI E DI MENU

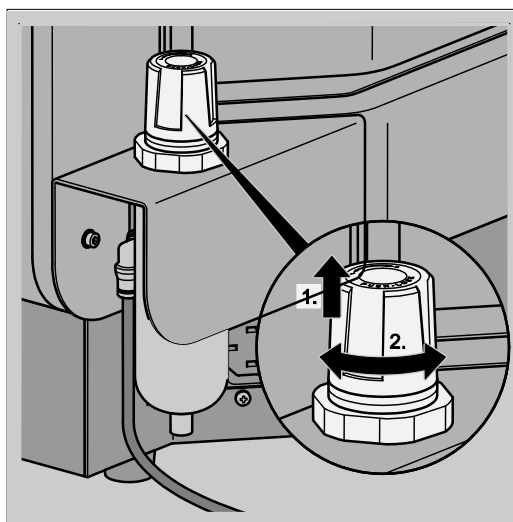
Elenchi

➤ Fasi di procedure.

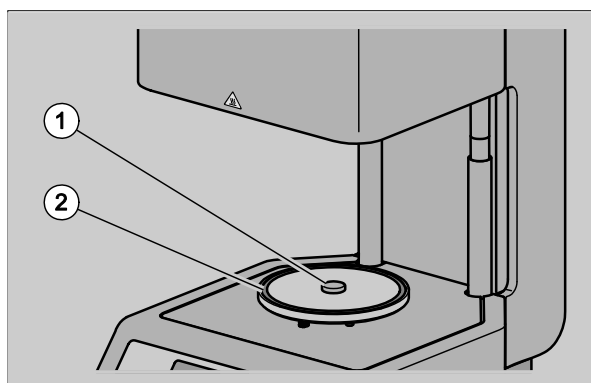
| | |
|---|--|
| ❗ | Questi consigli contengono informazioni aggiuntive, ad es. indicazioni speciali per un uso economico dell'unità. |
|---|--|

Caratteristiche di layout delle figure

Le figure contengono immagini in diverse gradazioni di grigio. Gli elementi corrispondenti a un'azione descritta in precedenza sono evidenziati in bianco. I movimenti da eseguire sono indicati da frecce di direzione e movimento. Quando nella stessa figura vengono raffigurate più operazioni, la sequenza viene indicata da numeri (1., 2., ...):



Eventuali elementi citati nella didascalia della figura o nel testo precedente vengono identificati con numeri di posizione (1), (2):



1.3 Diritti di proprietà intellettuale

© 2011, DeguDent GmbH

Tutti i diritti relativi alle presenti istruzioni per l'uso, in particolare il diritto di riproduzione e distribuzione della traduzione, rimangono di proprietà di DeguDent GmbH. Le presenti istruzioni per l'uso non possono essere riprodotte, né in toto né in parte, in nessuna forma (stampa, fotocopia, microfilm o altre procedure) e/o memorizzate, elaborate, riprodotte o distribuite mediante sistemi elettronici senza l'autorizzazione scritta di DeguDent GmbH.

La violazione di questi diritti è perseguibile per legge e obbliga il trasgressore al risarcimento danni. L'esercizio dei diritti di proprietà industriale rimane prerogativa di DeguDent GmbH.

1.4 Uso conforme

L'unità è destinata esclusivamente alla produzione di protesi dentarie umane.

L'unità deve essere utilizzata solo in laboratori odontotecnici e solo da personale qualificato .

L'unità deve essere installata e azionata conformemente alle condizioni ambientali e ai dati tecnici specificati.

Vedere paragrafo 20, Dati tecnici, pagina 66.

L'azionamento e la pulizia dell'unità devono essere effettuati nell'osservanza delle norme di legge relative all'uso di indumenti protettivi personali.

L'uso conforme comporta anche il rispetto di tutte le istruzioni contenute nel presente manuale d'uso, soprattutto delle indicazioni di pericolosità e delle norme di sicurezza.

Qualsiasi uso diverso o al di fuori delle suddette indicazioni è ritenuto non conforme.

ProFire2 esegue la cottura della porcellana o di materiali ceramici in ambito odontotecnico ad aria o sottovuoto. L'unità può essere utilizzato esclusivamente per la cottura e la pressatura di porcellana e di materiali ceramici. Questo materiale è dotato di un codice di identificazione che fornisce informazioni sulla lavorazione. ProFire2 press è dotato della funzione speciale "**Pressatura**" che consente di pressare meccanicamente le presso ceramiche nell'ambito dei vari programmi. A questo scopo, nel settore superiore della camera di pressatura è stato integrato un **cilindro di pressatura (7)**, che può essere spostato verso il basso mediante aria compressa. La camera di cottura del ProFire2 press presenta quindi una struttura più allungata.

Vedere paragrafo 19, Impostazioni predefinite dei programmi, pagina 59.

1.5 Uso non conforme

L'uso è ritenuto non conforme nei seguenti casi:

- Cottura e pressatura di materiali diversi da quelli indicati per ProFire2 press,
- Cottura di materiali diversi da quelli indicati per ProFire2 compact,
- Unità lasciata incustodita durante il funzionamento,
- Azionamento da parte di personale non qualificato e
- Mancato utilizzo degli indumenti protettivi personali prescritti.

L'uso non conforme dell'unità può causare danni a persone e cose.

DeguDent declina qualsiasi responsabilità per danni causati da un uso non conforme dell'unità.

1.6 Divieto di conversioni e modifiche arbitrarie

Astenersi da qualsiasi conversione o modifica arbitraria dell'unità o degli accessori. Conversioni e modifiche non sono consentite senza l'autorizzazione di DeguDent.

Non è consentito smantenare o smontare l'unità o i relativi parti.

1.7 Indicazioni su altri pericoli

È possibile che si verifichino pericoli per il personale nonché danni all'unità e ad altri valori reali quando l'unità:

- viene azionata da personale non qualificato,
- viene utilizzata per un uso non conforme,
- non viene pulita adeguatamente,
- non viene sottoposta a manutenzione appropriata,
- viene disinstallata in modo non conforme,
- viene trasportata in modo non conforme d,
- viene stoccata in un luogo non idoneo, oppure
- viene smaltita in modo non conforme.

2 Norme di sicurezza

Le apparecchiature di DeguDent GmbH vengono progettate e realizzate applicando lo **stato dell'arte della tecnologia** e nel rispetto delle norme di sicurezza tecnica riconosciute.

Tuttavia durante l'utilizzo del forno potrebbero verificarsi **rischi per il personale o per terzi, nonché danni all'unità** e ad altri valori reali, per esempio quando ProFire2:

- viene azionato da personale non qualificato o non adeguatamente addestrato
- viene utilizzato in modo non conforme
- viene azionato o sottoposto a manutenzione in modo improprio.

È necessario che le operazioni descritte in questo manuale siano eseguite esclusivamente da **personale qualificato e/o addestrato**. Osservare i limiti di età prescritti dalla legge!

Il personale che deve essere addestrato o guidato, inclusi i tirocinanti, può utilizzare ProFire2 solo sotto la **supervisione costante** di un tecnico esperto!

2.1 Norme di sicurezza per il trasporto

L'unità pesa **23 kg** (ProFire2 compact) / **27 kg** (ProFire2 press) e deve essere sollevata e trasportata da due persone.



Illustrazione mostra ProFire2 press

Viene fornita imballata in una **scatola di cartone** ed è protetta da urti e colpi grazie a due gusci protettivi in **polistirolo**, nella parte superiore e inferiore, disposti in modo tale che anche **il lift della camera di cottura** sia **protetto** dagli urti per mezzo di un inserto elastico in polistirolo. In caso di reimballo dell'unità, fare attenzione a posizionare correttamente gli elementi protettivi in polistirolo.

2.2 Norme di sicurezza per il funzionamento

Per garantire un **funzionamento sicuro** dell'unità, osservare scrupolosamente le seguenti istruzioni:

- Non posizionare ProFire2 e la pompa per vuoto (non inclusa nella dotazione) nelle immediate vicinanze di fonti di calore; pericolo di surriscaldamento dell'unità!
- Mantenere una distanza minima di **50 cm** dalla parete o dall'oggetto più vicini!
- Azionare l'unità solo su superfici non infiammabili; tenere a distanza eventuali oggetti infiammabili!
- Posizionare la pompa per vuoto in modo tale da garantire una ventilazione sufficiente.
- Proteggere l'unità da umidità e vapore acqueo!
- Accertarsi che la tensione di alimentazione corrisponda a quella richiesta anche per la pompa per vuoto (opzionale).
- È vietato aprire l'unità; pericolo di scossa elettrica!
- In caso di prolungata inattività di ProFire2, scollegare l'unità dalla rete!
- Non utilizzare l'unità senza base di cottura/pressatura. In caso contrario le guarnizioni della piastra di cottura possono usurarsi più velocemente, causando deformazioni del piatto di supporto.
- In caso di forno con funzione di pressatura è sempre necessario collegare l'aria compressa, anche durante la normale cottura sotto vuoto.
- La base di pressatura fornita con il ProFire2 press deve essere utilizzata esclusivamente per le procedure di pressatura. Per la cottura deve essere utilizzata la base di cottura.

2.3 Norme di sicurezza per manutenzione e risoluzione dei problemi

In caso di **manutenzione, riparazioni** e interventi per la **risoluzione di problemi** è indispensabile attenersi alle seguenti istruzioni:

- Le eventuali riparazioni possono essere effettuate solo da personale tecnico autorizzato di DeguDent GmbH!
- Gli interventi sulle componenti elettriche devono essere eseguiti esclusivamente da elettricisti qualificati!
- Prima di aprire l'unità, staccare la spina di rete!
- Utilizzare solo pezzi di ricambio originali!

Alcuni componenti del forno per ceramica ProFire2 sono soggetti a usura.

Si consiglia quindi di sottoporre l'unità a revisione tecnica una volta all'anno.

2.4 Norme di sicurezza relative alle fibre ceramiche

L'**isolamento termico** della camera di cottura contiene **fibre ceramiche** classificate come cancerogene. Le misurazioni effettuate su un forno in funzione hanno dimostrato che in condizioni di azionamento conforme il rischio relativo a queste fibre rimane notevolmente al di sotto della soglia di accettazione.

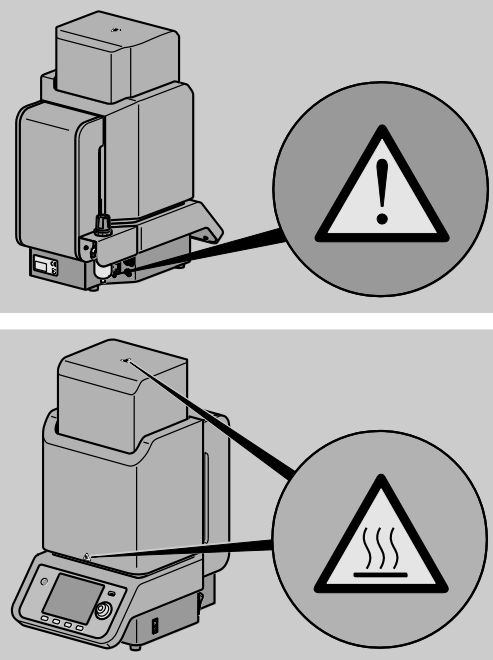
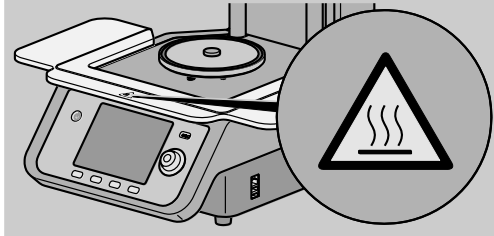






Eventuali interventi di riparazione del forno devono essere effettuati esclusivamente da un tecnico esperto (ad es. dal servizio di assistenza tecnica di DeguDent GmbH). I **depositi di fibre visibili sulle parti accessibili del forno** devono essere rimossi con **tecniche di pulizia autorizzate** (ad es. **con un panno umido o con un aspiratore dotato di filtri omologati**). L'**eliminazione mediante aria compressa o spazzole e pennelli in condizioni asciutte non è consentita**. Qualora il problema dei depositi di fibre visibili si ripresentasse ripetutamente in condizioni di funzionamento conforme, contattare il servizio di assistenza tecnica sopraccitato. **In caso di danneggiamento, gli accessori contenenti fibre ceramiche non possono continuare ad essere utilizzati.**

2.5 Segnali di attenzione e di avvertenza

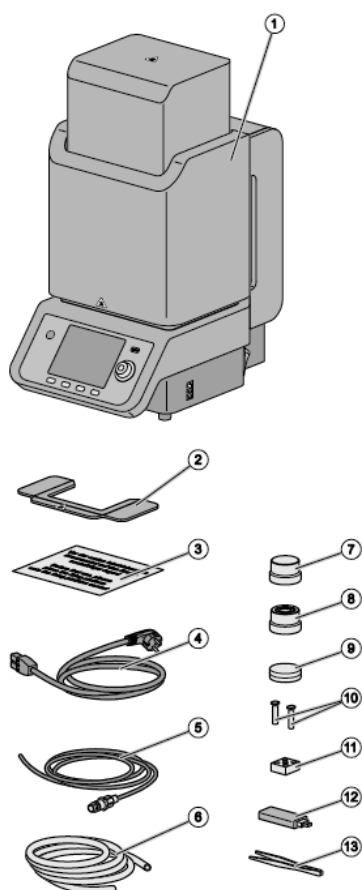
Sulle parti dell'unità elencati di seguito sono applicati simboli di avvertenza e di attenzione che segnalano aree a rischio.

Accertarsi che i simboli di avvertenza e di attenzione applicati sull'unità non siano coperti e siano sempre chiaramente leggibili.

Sostituire tempestivamente i simboli di avvertenza e di attenzione danneggiati.

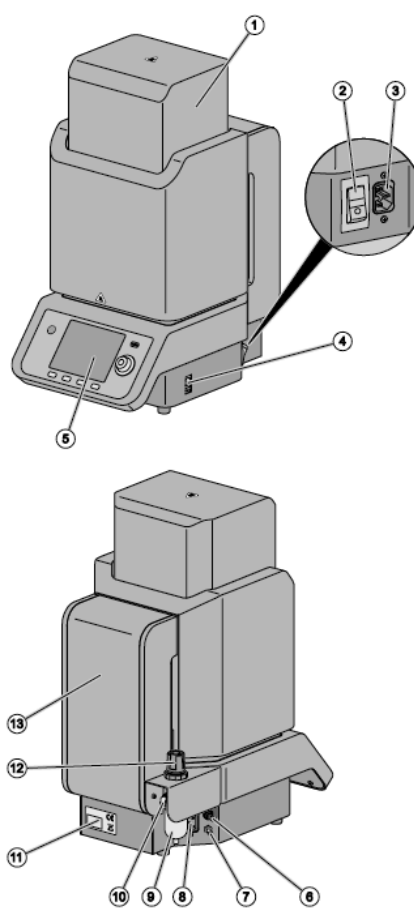
|  <p><i>Illustrazione mostra ProFire2 press</i></p> |  <table border="1" data-bbox="862 682 1492 987"><thead><tr><th colspan="2">Significato dei simboli di avvertenza di attenzione</th></tr></thead><tbody><tr><td></td><td>Segnala il pericolo di energia elettrica</td></tr><tr><td></td><td>Segnala il pericolo di ustione per la presenza di superfici molto calde</td></tr></tbody></table> | Significato dei simboli di avvertenza di attenzione | |  | Segnala il pericolo di energia elettrica |  | Segnala il pericolo di ustione per la presenza di superfici molto calde |
|--|--|---|--|---|--|---|---|
| | Significato dei simboli di avvertenza di attenzione | | | | | | |
|  | Segnala il pericolo di energia elettrica | | | | | | |
|  | Segnala il pericolo di ustione per la presenza di superfici molto calde | | | | | | |
| | | | | | | | |

3 Fornitura standard e panoramica dell'unità ProFire2



Fornitura standard

- 1 Unità (Illustrazione mostra ProFire2 press)
- 2 Ripiano portaoggetti
- 3 Avvertenza relativa alla prima messa in funzione
- 4 Cavo di alimentazione
- 5 Tubo per aria compressa
- 6 Tubo per vuoto
- 7 Base di cottura
- 8 Base di pressatura (solo ProFire2 press)
- 9 Supporto per oggetto di cottura con 6 perni
- 10 Cilindro di pressatura Cergo (solo ProFire2 press)
- 11 Supporto per cilindro di pressatura (solo ProFire2 press)
- 12 Stick USB
- 13 Pinzetta per forno



Vista anteriore e posteriore

- 1 Copertura dell'unità
- 2 Interruttore di alimentazione a leva
- 3 Presa di alimentazione
- 4 Porta di rete per tecnici del servizio assistenza di DeguDent e connessioni USB
- 5 Quadro comandi
- 6 Presa aria compressa per camera di pressatura (solo ProFire2 press)
- 7 Presa tubo per vuoto
- 8 Presa per pompa del vuoto
- 9 Riduttore pressione (solo ProFire2 press)
- 10 Alimentazione aria compressa per riduttore pressione (solo ProFire2 press)
- 11 Targhetta di omologazione
- 12 Regolatore pressione (solo ProFire2 press)
- 13 Colonna C

Controllare che la fornitura standard sia completa.

4 Fissaggio dei componenti

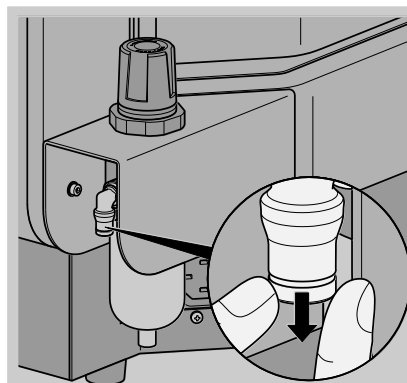
L'unità deve essere installata e azionata conformemente alle condizioni ambientali e ai dati tecnici specificati, *vedere paragrafo 20, Dati tecnici, pagina 66.*

ProFire2 press

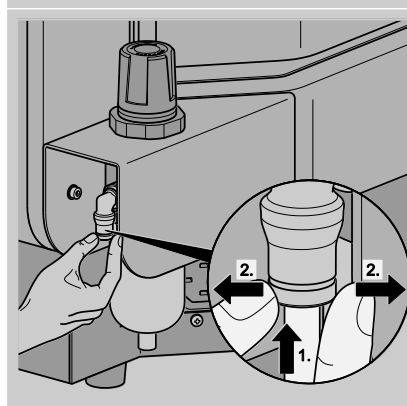
Per la creazione della pressione di esercizio, l'unità è dotata di un riduttore di pressione con regolatore di pressione integrato e scarico della sovrappressione incorporato.

Vedere paragrafo 15.2, Controllo del riduttore di pressione (ProFire2 press), pagina 51.

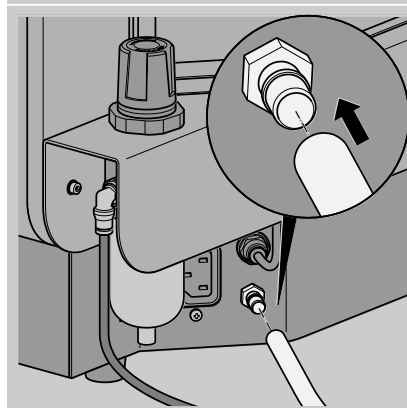
- Staccare l'anello metallico della valvola dell'aria compressa dalla valvola stessa tenendolo in posizione.



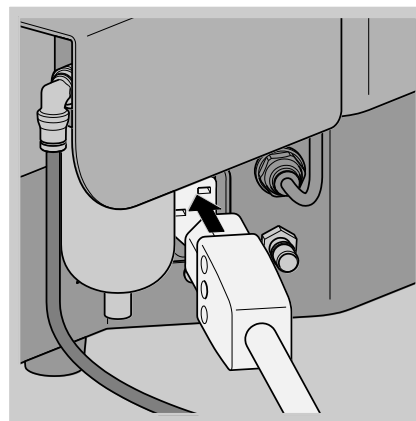
- Inserire il tubo dell'aria compressa nell'apertura della valvola dell'aria compressa (1.).
- Rilasciare l'anello metallico (2.).



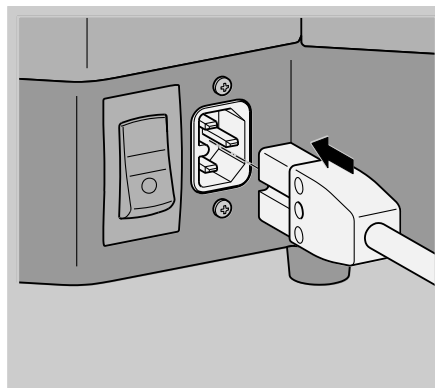
- Accertarsi che il tubo dell'aria compressa sia inserito saldamente nella valvola dell'aria compressa.
- Inserire il tubo per vuoto nell'apposita presa.



- Accertarsi che il tubo per vuoto sia inserito saldamente nella presa per vuoto.
- Inserire il cavo di alimentazione della pompa per vuoto nella relativa presa di alimentazione.
- Accertarsi che la pompa per vuoto sia accesa.

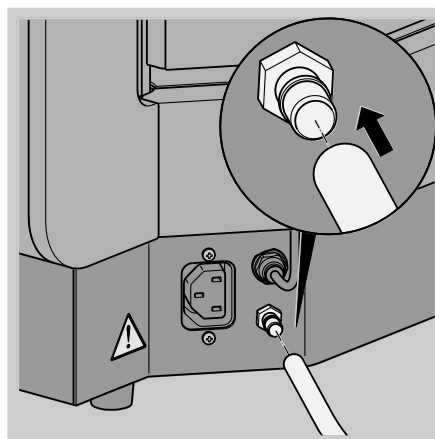


- Inserire la spina nella presa di alimentazione.

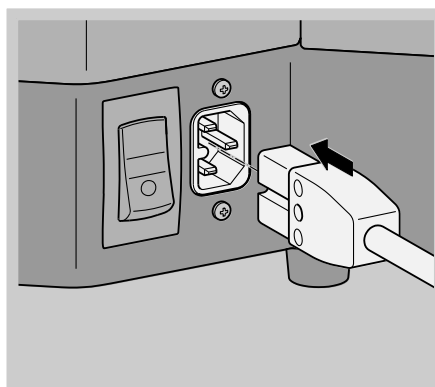


ProFire2 compact

- Inserire il tubo per vuoto nell'apposita presa.
- Accertarsi che il tubo per vuoto sia inserito saldamente nella presa per vuoto.
- Inserire il cavo di alimentazione della pompa per vuoto nella relativa presa di alimentazione.



- Inserire la spina nella presa di alimentazione.



5 Dispositivi di sicurezza

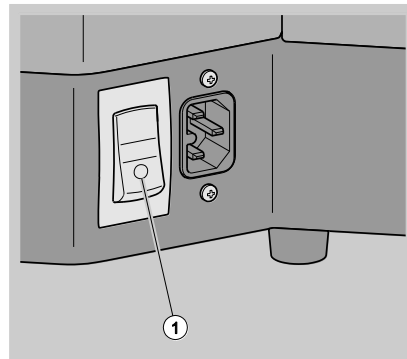
Procedere all'utilizzo solo se l'unità è in condizioni tecniche perfette. Tutti dispositivi di protezione e sicurezza devono essere correttamente funzionanti.

5.1 Interruttore di alimentazione a levetta

Mediante l'interruttore di alimentazione a levetta (1) sul retro dell'unità è possibile scollegare dalla rete elettrica l'intera unità.

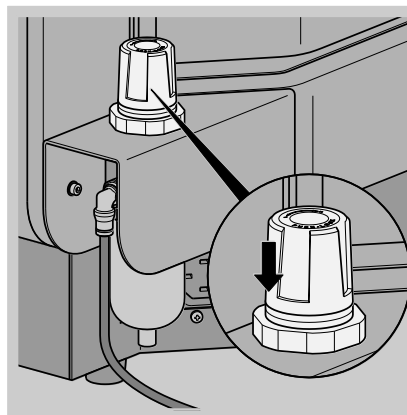
- Portare l'interruttore di alimentazione a levetta sulla posizione „O“.

L'unità è spenta.



5.2 Regolatore di pressione

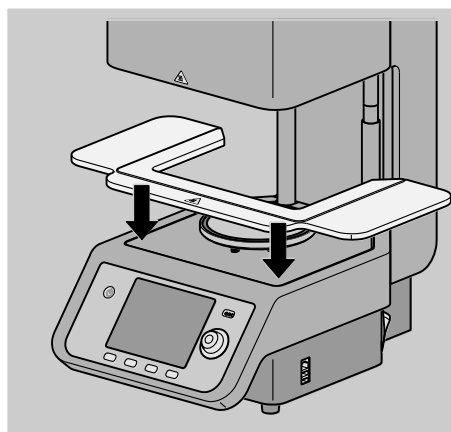
- Il regolatore di pressione consente di controllare l'alimentazione di aria compressa, (vedere paragrafo 7.4, Connessione e controllo dell'alimentazione dell'aria compressa, pagina 18).
- Per impedire la modifica accidentale delle impostazioni dell'aria compressa, premere verso il basso il regolatore di pressione.
- Il regolatore di pressione è bloccato.



5.3 Ripiano portaoggetti

Grazie al ripiano portaoggetti magnetico è possibile aumentare la superficie di appoggio per i manufatti. Il lato inferiore del ripiano portaoggetti è dotato di ausili di posizionamento per facilitarne il montaggio.

- Collocare il ripiano portaoggetti magnetico sulla piastra di cottura con i feltrini rivolti verso il basso.
- Accertarsi che gli ausili di posizionamento risultino esterni all'area della piastra di cottura.
- Accertarsi che il ripiano portaoggetti sia fissato saldamente.



6 Descrizione

6.1 Modalità di funzionamento

ProFire2 press

L'unità ProFire2 press esegue la cottura e la pressatura della porcellana o di materiali ceramici in ambito odontotecnico ad aria o sottovuoto.

L'alimentazione di aria compressa può essere regolata mediante il regolatore e riduttore di pressione sul retro dell'unità.

Per la lavorazione dei materiali sottovuoto è possibile utilizzare la presa della pompa per vuoto e la presa per il tubo del vuoto sul retro dell'unità.

ProFire2 compact

L'unità ProFire2 compact esegue la cottura della porcellana o di materiale ceramici in ambito odontotecnico ad aria o sottovuoto.

Per la lavorazione dei materiali sottovuoto è possibile utilizzare la presa della pompa per vuoto e la presa per il tubo del vuoto sul retro dell'unità.

6.2 Caratteristiche

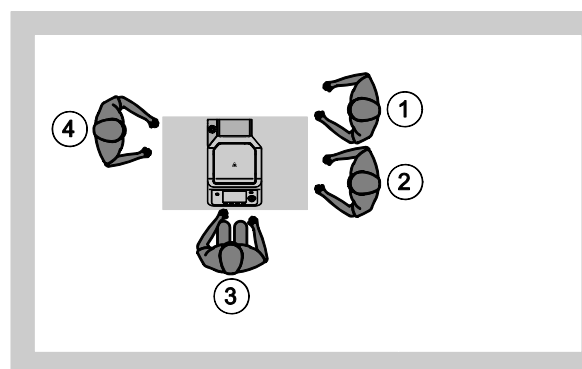
- Selezione della lingua,
- Indicatore di stato dei parametri di programma attivi,
- Risultati di cottura riproducibili,
- Risultati di pressatura riproducibili (solo ProFire2 press),
- Modalità stand-by per evitare formazione di umidità nella camera di cottura,
- Copia ed eliminazione di programmi,
- Modifica di programmi esistenti,
- Memorizzazione di programmi modificati come programmi individuali.

6.3 Postazione di lavoro

A seconda dell'attività scegliere una delle seguenti posizioni dell'operatore:

- L'operatore controlla l'alimentazione elettrica dell'unità (1).
- L'operatore controlla l'aggiornamento software (2).
- L'operatore controlla la lavorazione dei materiali (3).
- L'operatore controlla il vuoto e l'alimentazione di aria compressa (4).

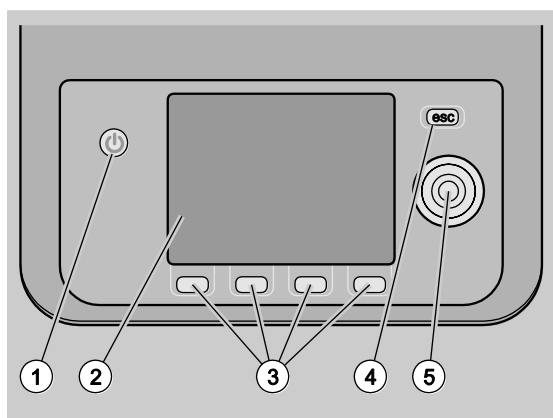
Vista della postazione di lavoro dall'alto :



(Illustrazione mostra ProFire2 press)

6.4 Quadro comandi

Sul quadro comandi sono disponibili i seguenti elementi di comando per il controllo dell'unità:



- 1 Tasto STAND-BY
- 2 Display
- 3 Tasto funzione
- 4 Tasto ESC
- 5 Jog-Dial

6.5 Dati presenti sulla targhetta di omologazione

La targhetta di omologazione si trova sul retro dell'unità.

Sulla targhetta di omologazione sono riportati i dati seguenti:

- Denominazione dell'unità
- Numero di serie
- Anno di produzione
- Tensione di rete
- Frequenza
- Potenza assorbita
- Tipo di connessione
- Indirizzo del produttore
- Marcatura CE
- Sigla per smaltimento
- Sigla per il mantenimento dei valori limite.

7 Prima messa in funzione

L'unità deve essere installata e azionata conformemente alle condizioni ambientali e ai dati tecnici specificati, *vedere paragrafo 20, Dati tecnici, pagina 66*.

- Controllare che la fornitura standard non sia danneggiata.
- Qualora la fornitura risulti danneggiata, contattare DeguDent.
- Accertarsi che la posizione dell'unità venga scelta conformemente alle istruzioni relative all'installazione dell'unità.
- Accertarsi che i componenti siano collegati correttamente.

Vedere paragrafo 4, Fissaggio dei componenti, pagina 11.

- Collegare l'unità con la spina Schuko a una presa di rete.
- Portare l'interruttore di alimentazione a levetta sulla posizione „I“.

L'unità è accesa.

Dopo l'accensione dell'unità, il display del quadro comandi si illumina e visualizza lo stato corrente dell'unità.

Ad ogni accensione l'unità esegue un test di autodiagnostica.

Durante questo test il software installato controlla le funzioni dell'unità. Gli eventuali problemi vengono visualizzati sul display.

- Controllare i messaggi di errore consultando la relativa tabella.

Vedere paragrafo 16, Risoluzione dei problemi, pagina 54.

- Qualora il problema non fosse risolvibile con le istruzioni per la risoluzione dei problemi contenute nella tabella, contattare DeguDent.

Alla prima messa in funzione si avvia automaticamente il PROGRAMMA DI INSTALLAZIONE.

Il programma di installazione consente di impostare la lingua e di selezionare le linee ceramiche DeguDent da installare nell'area dei programmi predefiniti di ProFire2.

Le singole opzioni di menu sono selezionabili mediante la funzione su/giù o la rotazione della manopola jog dial. La funzione destra/sinistra del jog dial consente di selezionare la lingua desiderata e di confermare o meno l'installazione delle linee ceramiche DeguDent selezionate nell'area dei programmi predefiniti di ProFire2. Mediante il pulsante AVANTI, si accede alle finestre di selezione successive del programma di installazione. Il pulsante INDIETRO consente di retrocedere di una finestra di selezione e il pulsante ANNULLA interrompe il programma di installazione.

Nell'ultima finestra di selezione del programma di installazione, il pulsante FINE consente di terminare il programma e di confermare la selezione.

Il programma di installazione può essere richiamato in qualsiasi momento mediante l'opzione IMPOSTAZIONI del menu Setup, *vedere paragrafo 10.7, Setup, pagina 35.*

| Progr.de configuration ProFire | | |
|--------------------------------|-----------|----------|
| Sprache/Language/Langue | | Italiano |
| | | |
| Comune | | |
| Ossidazione | Sì | |
| Cercon Ceram Love | Sì | |
| DuceraGold LOVE | Sì | |
| Ducera LOVE | Sì | |
| Annuler | Précédent | Avanti |

| Progr.de configuration ProFire | | |
|--------------------------------|----|--|
| Ducera Press PressMaster | Si | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

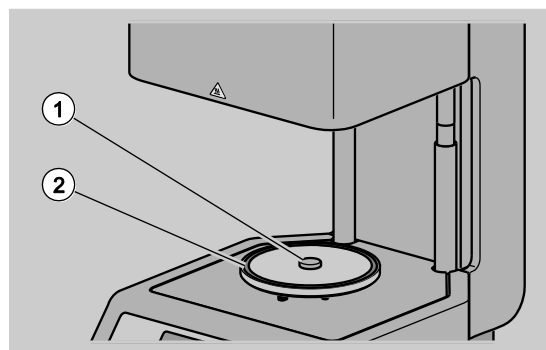
- Sollevare la copertura dell'unità.

Una volta sollevata la copertura è possibile accedere al piatto di appoggio.

Sul piatto di appoggio si trovano un elemento di centraggio (1) e un O-ring (2).

L'elemento di centraggio consente la centratura della base di cottura o di pressatura sul piatto di appoggio.

L'O-ring incorporato nel piatto di appoggio sigilla la camera di cottura o di pressatura verso l'esterno durante il processo di lavorazione.



- Verificare che l'O-ring non sia danneggiato e verificare la posizione dell'O-ring nel piatto di appoggio.

Se l'O-ring è danneggiato, procedere nel modo seguente:

- Spegnerne l'unità con l'interruttore di alimentazione a levetta.

L'unità è spenta.

- Estrarre la spina Schuko dalla presa di rete.

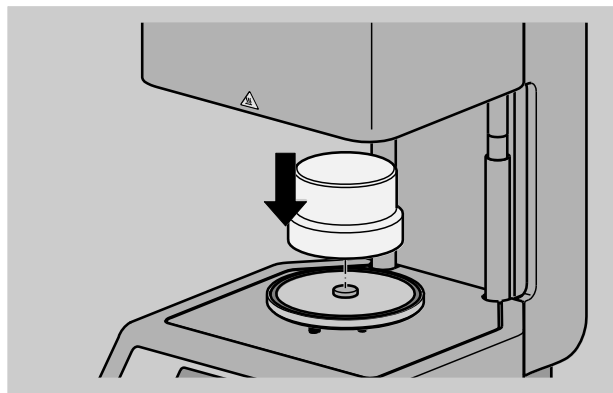
- Attendere almeno cinque minuti che l'unità si raffreddi e inserire l'O-ring nella scanalatura del piatto di appoggio.

Prima della messa in funzione è necessario centrare sul piatto di appoggio una base adatta all'utilizzo dell'unità.

L'elemento di centraggio sul piatto di appoggio aiuta a centrare la base.

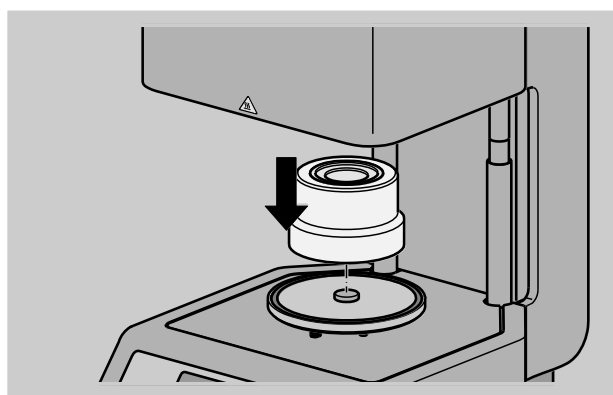
7.1 Cottura

- Prima di avviare la cottura, posizionare la base di cottura in posizione centrata sul piatto di appoggio.



7.2 Pressatura (solo ProFire2 press)

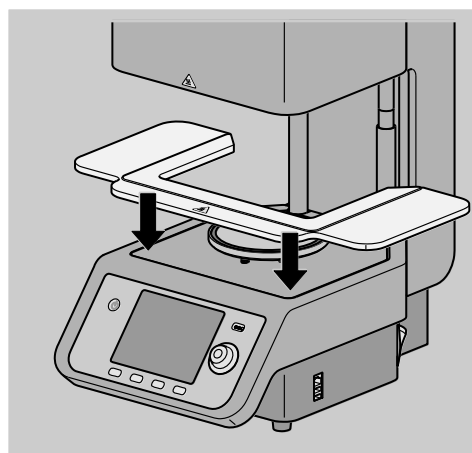
- Prima di avviare la pressatura, posizionare la base di pressatura in posizione centrata sul piatto di appoggio.



7.3 Montaggio del ripiano portaoggetti

Grazie al ripiano portaoggetti magnetico è possibile aumentare la superficie di appoggio per i manufatti. Il ripiano portaoggetti è dotato di ausili per il posizionamento sul lato inferiore che ne facilitano il montaggio.

- Collocare il ripiano portaoggetti magnetico sulla piastra di cottura con i feltrini rivolti verso il basso.
- Accertarsi che gli ausili di posizionamento risultino esterni all'area della piastra di cottura.
- Accertarsi che il ripiano portaoggetti sia fissato saldamente.



7.4 Connessione e controllo dell'alimentazione dell'aria compressa

Il regolatore di pressione controlla l'alimentazione di aria compressa all'unità.

➤ Scaricare la condensa qualora questa arrivi a coprire il filtro interno del riduttore di pressione.

Vedere paragrafo 15.2, Controllo del riduttore di pressione (ProFire2 press), pagina 51.

➤ In caso di depositi o alterazioni cromatiche individuati sul filtro, contattare DeguDent.

Vedere paragrafo 15.2, Controllo del riduttore di pressione (ProFire2 press), pagina 51.

Il programma di pressatura non può essere avviato se la pressione corrente non corrisponde alla pressione di pressatura richiesta dal programma selezionato.

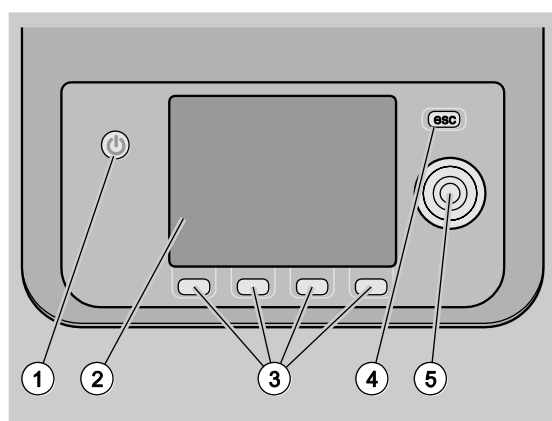
Vedere paragrafo 7.2, Pressatura (solo ProFire2 press, pagina 17.

L'impostazione della pressione di pressatura è descritta nel *paragrafo 10.3.1, Impostazione del parametro di pressatura „Pressione“ in ProFire2 press, pagina 28.*

| | |
|---|---|
| ❗ | In assenza di aria compressa nel riduttore di pressione del ProFire2 press, il punzone di pressatura si abbassa per effetto del suo stesso peso ed entra nella camera di cottura. Questo causa un calo di temperatura di almeno 10 °C nella camera di cottura, durante il processo di cottura, che può ripercuotersi negativamente sul risultato di cottura. È necessario quindi accertarsi che al più tardi dopo l'accensione di ProFire2 press si azioni l'aria compressa nel riduttore di pressione, in modo che il punzone ritorni in posizione sollevata. |
|---|---|

8 Controllo dell'unità mediante il quadro comandi








ProFire2 press / compact viene controllato mediante una manopola (jog dial) e 6 tasti a sfioramento, tutti posizionati sul quadro comandi. I dati vengono visualizzati su un display TFT da 4".













Le funzioni dei tasti a sfioramento dipendono dal menu di volta in volta selezionato e sono descritte nella tabella seguente:

- 1 Tasto STAND-BY
- 2 Display
- 3 Tasto funzioni
- 4 Tasto ESC
- 5 Jog-Dial

9 Panoramica pulsanti

| Denominazione | Descrizione/Simbolo | Risultato |
|-----------------------|---|---|
| Tasto STAND-BY (1) | Attiva la modalità stand-by. | L'unità viene mantenuta asciutta e pronta all'uso a una temperatura di 100 °C. |
| Display (2) | Possibilità di visualizzazione sull'unità | Visualizza lo stato attuale dell'unità e del programma. Visualizza i menu disponibili per il controllo mediante programmi. Visualizza le funzioni associate ai tasti funzione. |
| Tasti funzione (3) | I tasti funzione possono essere usati per controllare direttamente l'unità. I tasti possono avere le seguenti funzioni indicate dai simboli corrispondenti: | |
| |  | Sollevamento della copertura dell'unità: Premere il tasto per sollevare la copertura dell'unità. Per interrompere il processo e bloccare la copertura nella posizione desiderata, premere nuovamente il tasto. Il processo viene controllato in base ai requisiti specifici dell'unità e del programma e si interrompe automaticamente quando la copertura ha raggiunto la posizione finale. |
| |  | Sollevamento copertura unità inattivo: Durante il processo di cottura la copertura dell'unità non può essere sollevata. |
| |  | Chiusura copertura unità: Premere il tasto per chiudere la copertura dell'unità. Per interrompere il processo e bloccare la copertura nella posizione desiderata, premere nuovamente il tasto. Il processo viene controllato in base ai requisiti specifici dell'unità e del programma e si interrompe automaticamente quando la copertura ha raggiunto la posizione finale. |
| |  | Chiusura copertura unità inattiva: Durante il processo di cottura la copertura dell'unità non può essere sollevata. |
| |  | Avvio del programma di cottura. Premere il tasto per avviare un programma di cottura. |
| |  | Avvio del programma di pressatura. Premere il tasto per avviare un programma di pressatura. |
| |  | Interruzione programma. Premere il tasto per interrompere un |

| Denominazione | Descrizione/Simbolo | Risultato |
|---------------|---|--|
| | | programma. |
| |  | Attivazione visualizzazione grafica. Premere il tasto per passare dalla visualizzazione testo alla visualizzazione grafica. La visualizzazione grafica mostra l'andamento del programma. |
| |  | Attivazione visualizzazione testo. Premere il tasto per passare dalla visualizzazione grafica alla visualizzazione testo. La visualizzazione testo mostra le impostazioni del programma corrente selezionato. |
| |  | Attivazione raffreddamento rapido. Attivare il raffreddamento rapido per avviare due programmi di cottura l'uno dietro l'altro. Premere il tasto per attivare il raffreddamento rapido. Prima di avviare il secondo programma l'unità viene raffreddata fino alla temperatura necessaria. |
| |  | Annulla raffreddamento rapido. |
| |  | Selezione/deselezione di programmi o cartelle. |
| |  | Contrassegna come preferiti: È possibile accedere rapidamente ai programmi utilizzati di frequente contrassegnandoli come preferiti. Premere il tasto per classificare un programma come preferito. |
| |  | Elimina la denominazione di preferiti. Premere il tasto per annullare la classificazione di un programma come preferito. |
| |  | Questo pulsante consente di accedere al menu principale. |
| |  | Apri il menu di scelta rapida per la gestione dei programmi. |
| |  | Torna al livello precedente. |
| | OK | Premere questo tasto per confermare il nome del programma selezionato. |
| | Abc | Premere questo tasto per attivare/disattivare le maiuscole nella scelta del nome del programma. |
| | <- | Usare questo tasto per cancellare una lettera del nome del programma nella direzione della freccia. |

| Denominazione | Descrizione/Simbolo | Risultato |
|------------------|---|--|
| Tasto ESC (4) | Annulla la selezione di menu corrente. | Il programa ritorna al finestra precedente. |
| Jog-Dial (5) | Controllo dei programmi tramite menu: | |
| | Ruota a destra/sinistra Ruota in alto/in basso | Spostarsi tra menu o elenchi: Selezionare il menu, programma o impostazione. |
| | Ruotare a destra/sinistra | Spostarsi tra valori di opzione: Selezionare un valore. Per selezionare un valore maggiore, ruotare a destra. Per selezionare un valore inferiore, ruotare a sinistra. |
| | Pressione | Confermare la selezione |
| | Tenere premuto (per almeno un secondo) | Aprire il menu di scelta rapida per la gestione dei programmi. |

10 Panoramica dei menu

Questo capitolo descrive la struttura generale dei menu.

10.1 Menu principale

Mediante il jog dial è possibile richiamare tutti i menu, inserire dati o attivare funzioni. I menu hanno un layout chiaro e consentono una facile navigazione.

In ogni menu è presente un'intestazione (2) nella quale sono visualizzate le **informazioni fondamentali**. A sinistra, accanto all'intestazione, è visualizzata la **temperatura (1)** presente nella camera di cottura.

Nel menu principale, sul lato destro del display viene visualizzato il **NOME DEL MENU (3)** selezionato e **sul lato sinistro** sono visualizzati i Preferiti. Sul bordo inferiore dello schermo sono **visualizzati i pulsanti funzione (5) che possono essere attivati mediante i TASTI A SFIORAMENTO**.

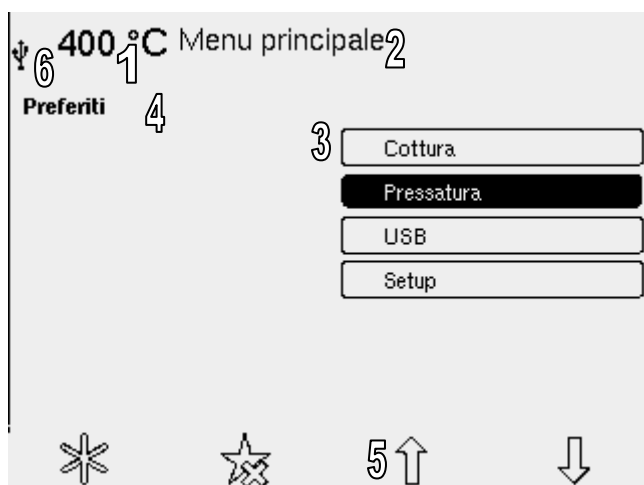
All'interno dei singoli menu vengono utilizzati al bisogno diversi pulsanti funzione (vedere *paragrafo 9, Panoramica pulsanti, pagina 19*).

L'opzione di menu selezionata con il jog dial viene evidenziata.

Nell'**area del display** sono visualizzati i diversi pulsanti, i grafici e i parametri con relativo tastierino d'input.

Nel menu principale di ProFire2 compact non viene visualizzato il menu di pressatura.

Il menu USB viene visualizzato solo con uno stick USB inserito.



- 1 Temperatura di esercizio corrente
- 2 Menu o programma corrente
- 3 Elenco menu o programmi
- 4 Elenco Preferiti
- 5 Funzioni disponibili
- 6. Simbolo USB

| Menu principale | Menu | Descrizione |
|--|------------------------------|---|
| Cottura | Programmi predefiniti | Selezionare i programmi predefiniti dai sottomenu. Modificare i programmi predefiniti selezionati dalla finestra PARAMETRI DI PROGRAMMA . |
| | Programmi individuali | Selezionare i programmi individuali dai sottomenu. Modificare i programmi individuali selezionati dalla finestra PARAMETRI DI PROGRAMMA. |
| | Programmi di sinterizzazione | Modelli di programma per la realizzazione di cotture di cristallizzazione per vetroceramica al disilicato di litio. |
| Pressatura (visualizzato solo in ProFire2 press) | Programmi predefiniti | Selezionare i programmi predefiniti dai sottomenu . |
| | Programmi individuali | Selezionare i programmi individuali dai sottomenu. Modificare i programmi individuali selezionati nella finestra PARAMETRI DI PROGRAMMA. |
| USB (Visualizzato solo con uno stick USB inserito.) | Programmi | Selezionare i programmi dallo stick-USB . |
| | Backup dei dati | Memorizzare i programmi individuali dall'unità allo stick-USB. Ripristinare i programmi predefiniti dallo stick-USB all'unità. |
| Setup | Impostazioni | Visualizzare e modificare le impostazioni predefinite per l'unità nella finestra IMPOSTAZIONI. |
| | Parametri | Visualizzare i parametri dell'unità predefiniti mediante la finestra PARAMETRI UNITÀ. |
| | Programmi speciali | Selezionare i programmi speciali dai sottomenu. Solo il programma speciale "Campione d'argento" può essere modificato. Dopo un lungo periodo di inattività è necessario far asciugare il materiale isolante dell'unità. |
| | Test di durata | Visualizzato solo per i tecnici del servizio assistenza di DeguDent . |

10.2 Cottura programmi predefiniti

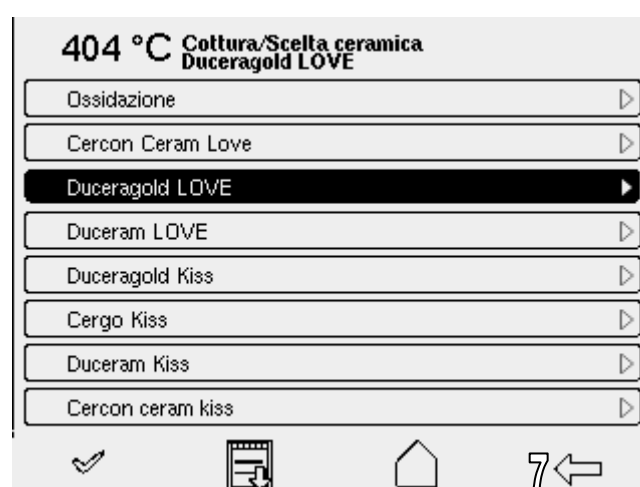
Premendo il jog dial si conferma la selezione dell'opzione COTTURA nel menu principale e si apre, ad esempio, il menu PROGRAMMI PREDEFINITI/PROGRAMMI PERSONALIZZATI

Selezionare l'opzione PROGRAMMI PREDEFINITI premendo il jog dial.

Premendo il pulsante HOME (6) si esce dal menu corrente e si torna al MENU PRINCIPALE.

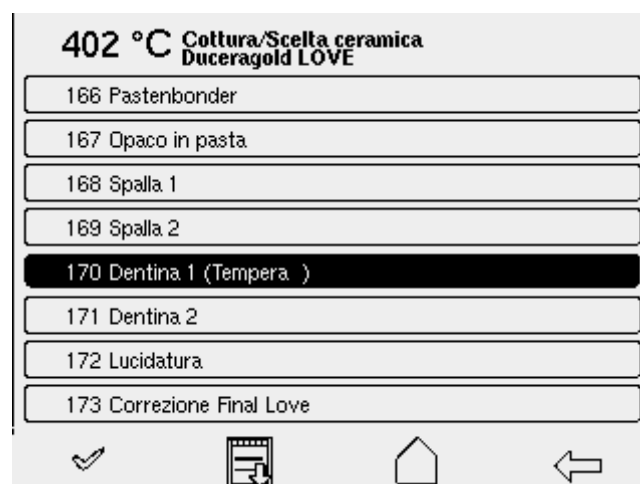


Una volta confermata la selezione della cartella PROGRAMMI PREDEFINITI viene visualizzato l'elenco di selezione delle linee ceramiche DeguDent preimpostate nel forno. Mediante la funzione su/giù del jog dial è possibile sfogliare l'elenco per selezionare la linea ceramica desiderata. Con il pulsante FRECCIA (7) si torna alla selezione PROGRAMMI PREDEFINITI/PROGRAMMI PERSONALIZZATI.



Una volta confermata la linea ceramica desiderata vengono visualizzate le sottocartelle o i programmi di cottura corrispondenti.

Mediante la funzione su/giù o la rotazione del jog dial è possibile sfogliare l'elenco per selezionare la linea ceramica desiderata.



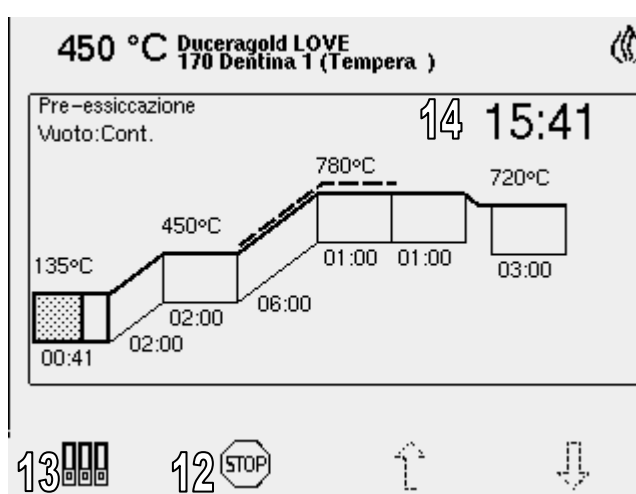
Una volta confermato il programma corrispondente, è possibile visualizzare o modificare i singoli parametri. Selezionando il pulsante **GRAFICA (8)**, il programma di cottura viene visualizzato sotto forma di grafico.

Con i **PULSANTI FRECCIA SU/FRECCIA GIÙ (10, 11)** è possibile sollevare e abbassare il forno.

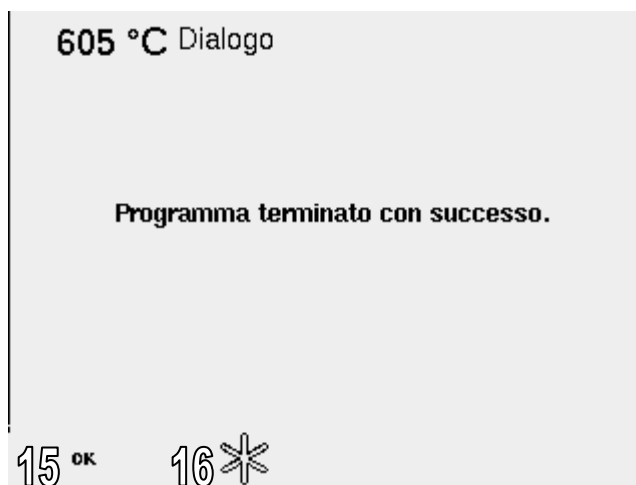
Selezionando il simbolo **COTTURA (9)** si avvia il programma di cottura.



Dopo l'avvio del programma di cottura, il simbolo **COTTURA (9)** viene sostituito dal simbolo **STOP (12)** con il quale è possibile interrompere il programma di cottura in qualsiasi momento. La visualizzazione viene modificata da testo in grafico. I pulsanti **FRECCIA SU/FRECCIA GIÙ** vengono disattivati. Viene inoltre visualizzato il tempo di durata totale del programma di cottura. Con il pulsante **TESTO (13)** è possibile tornare alla visualizzazione testo del programma di cottura.

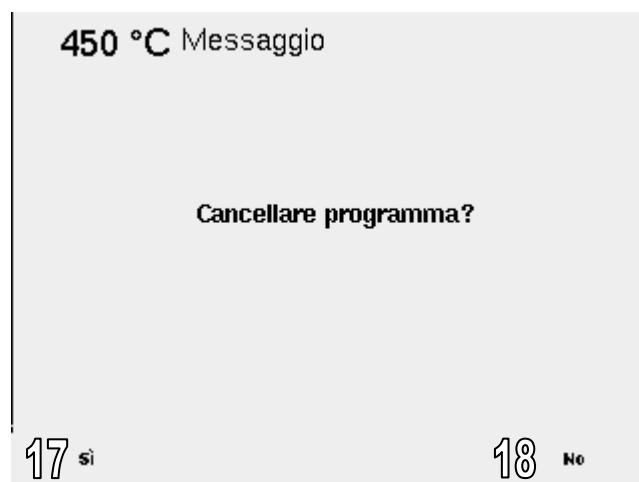


Al termine del programma viene visualizzata una finestra di dialogo che conferma l'esecuzione corretta del programma di cottura. Per uscire dalla finestra di dialogo selezionare il pulsante **OK (15)**. Con il pulsante **RAFFREDDAMENTO RAPIDO (16)** è possibile avviare il raffreddamento rapido dopo la cottura con l'ausilio della pompa per vuoto a camera del forno aperta, vedere paragrafo 13, *Raffreddamento rapido, pagina 47*.



- | | |
|---|---|
| ① | Durante la cottura è possibile modificare i parametri che non sono ancora stati eseguiti. A questo scopo passare alla visualizzazione testo e procedere come descritto al paragrafo 11. Il programma modificato può essere salvato solo al termine della cottura. |
|---|---|

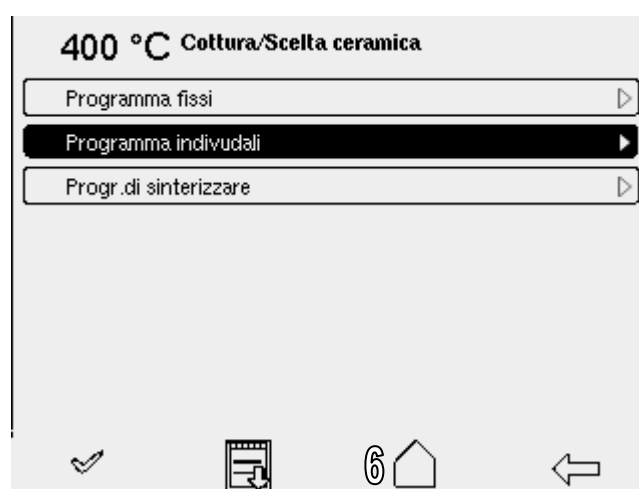
Dopo la selezione del pulsante STOP viene visualizzato il messaggio "Cancellare programma?" Premendo il pulsante SÌ (17) il programma viene terminato definitivamente. Premendo il pulsante NO (18) il programma viene continuato.



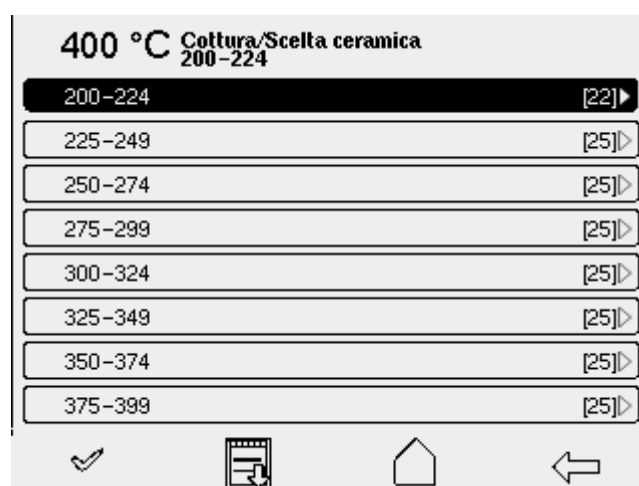
10.2.1 Cottura / Programmi personalizzati

Premendo il jog dial si conferma la selezione dell'opzione COTTURA nel menu principale e si apre il menu PROGRAMMI PREDEFINITI/ PROGRAMMI PERSONALIZZATI

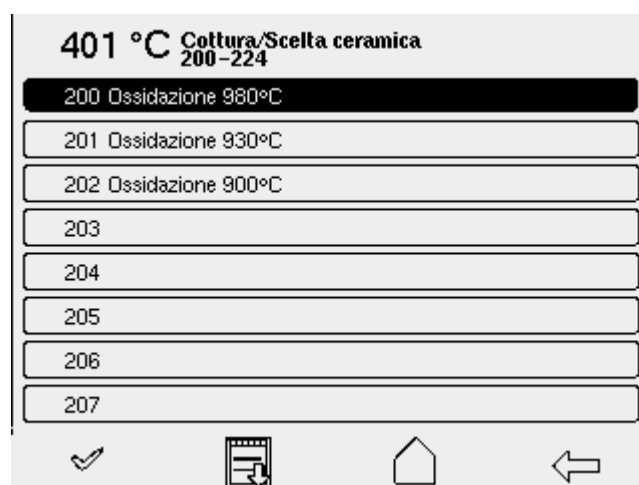
Selezionare l'opzione PROGRAMMI PERSONALIZZATI premendo il jog dial. Premendo il pulsante HOME (6) si esce dal menu corrente e si torna al menu principale.



ProFire2 press e ProFire2 compact dispongono di 300 posizioni di memoria liberamente programmabili, di cui 250 riservate ai programmi di cottura e 50 ai programmi di pressatura. Una volta confermata la selezione PROGRAMMI PERSONALIZZATI, si apre la finestra di selezione con i blocchi di numeri corrispondenti. Mediante la **funzione su/giù o la rotazione del jog dial** selezionare il BLOCCO DI NUMERI desiderato.



Una volta confermato il BLOCCO DI NUMERI desiderato vengono visualizzati i programmi di cottura corrispondenti.
Mediante la **funzione su/giù o la rotazione del jog-dial** è possibile sfogliare l'elenco per selezionare il programma di cottura desiderato.



Una volta confermato il programma corrispondente, è possibile visualizzare o modificare i singoli parametri. Selezionando il pulsante **GRAFICA (8)**, il programma di cottura viene visualizzato sotto forma di grafico.

Con i **PULSANTI FRECCIA SU/FRECCIA GIÙ (10, 11)** è possibile sollevare e abbassare il forno. Selezionando il simbolo **Cottura (9)** si avvia il programma di cottura.

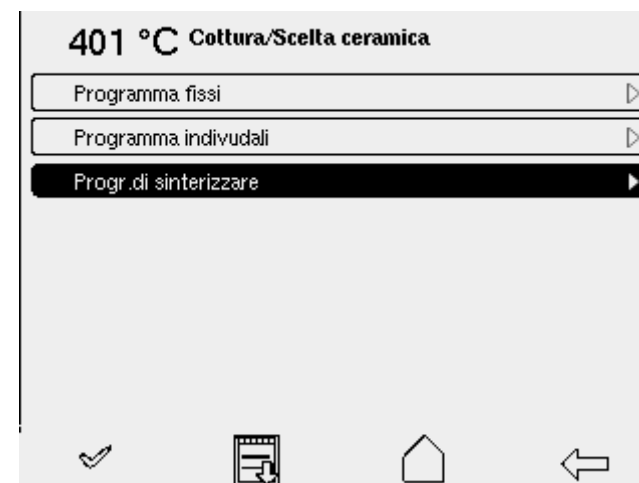


- | | |
|---|---|
| ① | Durante la cottura è possibile modificare i parametri che non sono ancora stati eseguiti. A questo scopo passare alla visualizzazione testo e procedere come descritto al paragrafo 11. Il programma modificato può essere salvato solo al termine della cottura. |
|---|---|

10.2.2 Cottura / Programmi di sinterizzazione

Premendo il jog dial si conferma la selezione dell'opzione COTTURA nel menu principale e si apre il menu PROGRAMMI PREDEFINITI/ PROGRAMMI PERSONALIZZATI/ PROGRAMMI DI SINTERIZZAZIONE.

Selezionare l'opzione PROGRAMMI DI SINTERIZZAZIONE premendo il jog dial. Nella cartella PROGRAMMI DI SINTERIZZAZIONE si trova il modello di programma SINTERIZZAZIONE.



Il modello di programma consente di impostare cotture di cristallizzazione per vetroceramica al disilicato di litio.
I parametri di impostazione della cottura di cristallizzazione sono contenuti nelle istruzioni per l'uso del relativo produttore.

| | | | |
|-------------------------|-----------|---------------------|-----------|
| 399 °C 006 sinter3_tmpl | | | |
| Temp. iniziale: | 403 °C | Fine vuoto 2: | 840 °C |
| Chiudi: | 0:06:00 | Salita T. 2: | 30 °C/min |
| vuoto 1: | 700 °C | Temperatura 2: | 840 °C |
| Fine vuoto 1: | 820 °C | Mantenimento 2: | 0:07:00 |
| Salita T. 1: | 90 °C/min | Raffreddamento : | 20 |
| Temperatura 1: | 820 °C | Temperatura finale: | 700 |
| Mantenimento: | 0:00:10 | | |
| vuoto 2: | 0:13:40 | | |

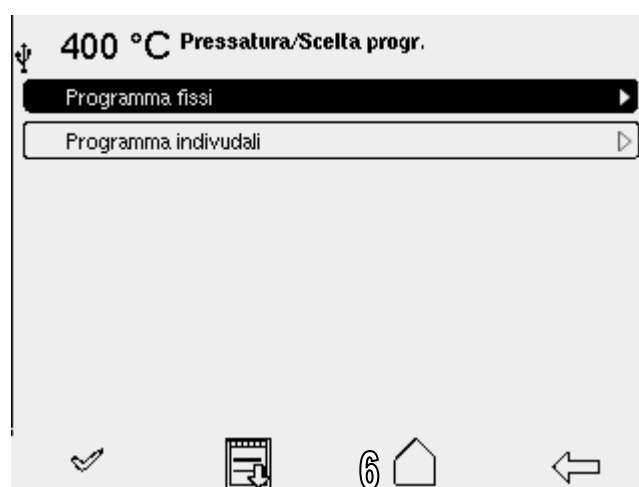
10.3 Pressatura / Programmi predefiniti

Nel menu principale selezionare l'opzione PRESSATURA mediante la funzione su/giù o la rotazione del jog dial.

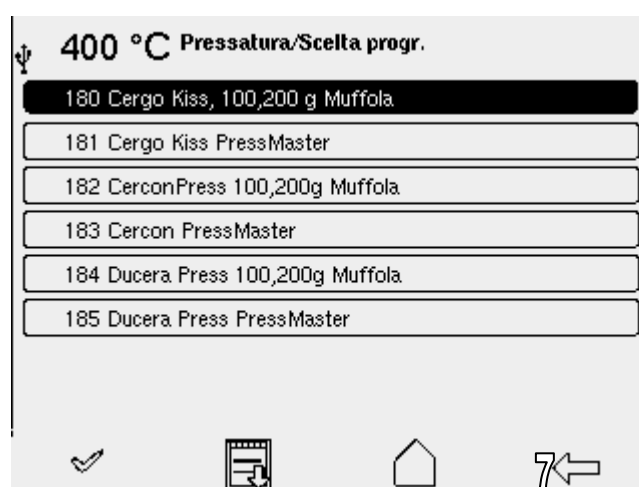


Premendo il jog dial si conferma la selezione dell'opzione PRESSATURA nel menu principale e si apre il menu PROGRAMMI PREDEFINITI/ PROGRAMMI PERSONALIZZATI. Selezionare l'opzione PROGRAMMI PREDEFINITI premendo il jog dial.

Premendo il pulsante HOME (6) si esce dal menu corrente e si torna al MENU PRINCIPALE.

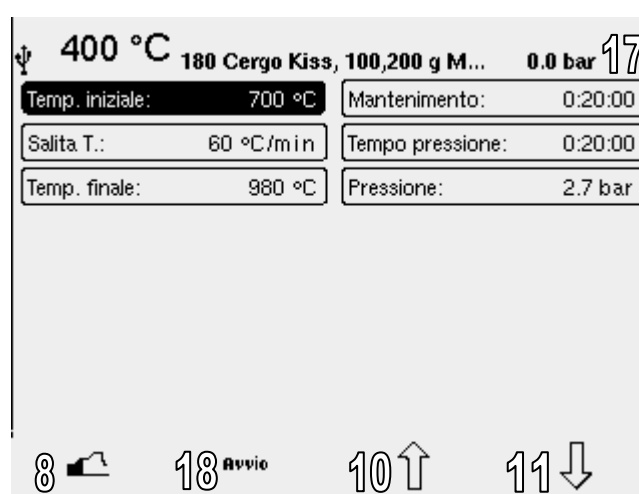


Una volta confermata l'opzione PROGRAMMI PREDEFINITI viene visualizzato l'elenco di selezione dei programmi di pressatura DeguDent preimpostati nel forno. Mediante la funzione su/giù del jog dial è possibile sfogliare l'elenco per selezionare il programma di pressatura desiderato. Premendo il pulsante FRECCIA (7) si torna alla selezione PROGRAMMI PREDEFINITI/ PROGRAMMI PERSONALIZZATI.



Una volta confermato il programma corrispondente, è possibile visualizzare o modificare i singoli parametri. Selezionando il pulsante GRAFICA (8), il programma di pressatura viene visualizzato sotto forma di grafico. Nell'angolo in alto a destra del display, sul lato opposto al simbolo USB, viene visualizzata la PRESSIONE DI PRESSATURA (17) corrente. Con i PULSANTI FRECCIA SU/FRECCIA GIÙ (10, 11) è possibile sollevare e abbassare il forno.

Selezionando il pulsante START (18) si avvia il programma di pressatura.



10.3.1 Impostazione del parametro di pressatura „Pressione“ in ProFire2 press

ProFire2 press dispone di un controllo permanente della pressione di pressatura. La pressione (1) impostata nel programma di pressatura rappresenta la pressione necessaria per il programma di pressatura. Questo valore viene confrontato costantemente con la pressione impostata sul regolatore di pressione dall'inizio del programma di pressatura e per tutta la sua durata. **Durante il programma di pressatura non viene eseguita alcuna impostazione della pressione.** La **pressione di pressatura (17) corrente** viene visualizzata nell'intestazione.

Per adeguare la pressione corrente alla pressione di pressatura richiesta dal programma selezionato, procedere come segue:

1. Tirare verso l'alto il regolatore di pressione (1).
2. Per aumentare la pressione ruotare il regolatore in senso orario (2).

Per ridurre la pressione ruotare il regolatore in senso antiorario (2).

Avvertenza:

se la pressione di pressatura viene ridotta, possono trascorrere alcuni secondi prima che la visualizzazione nella riga d'intestazione venga modificata perché i tubi dell'aria compressa in ProFire2 press sono ancora pieni della pressione precedentemente impostata che diminuisce solo lentamente. Il limite di tolleranza tra la pressione corrente e quella inserita nel programma di pressatura è pari a **+/- 0,2 bar**.

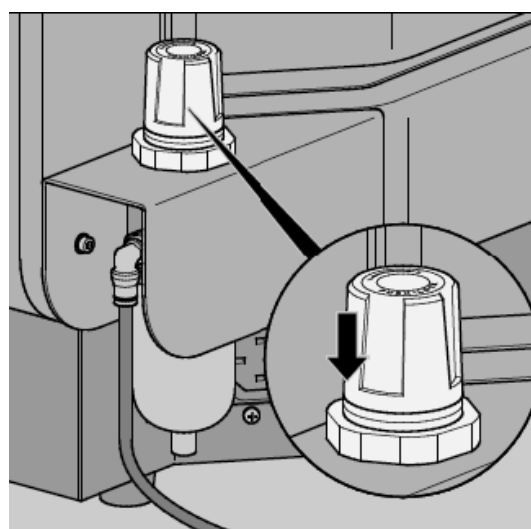
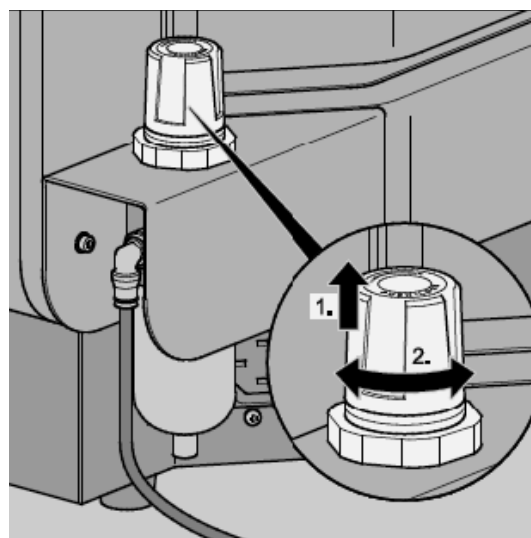
Se la pressione corrente supera il limite di tolleranza già prima dell'avvio del programma di pressatura, risulta impossibile avviare il programma di pressatura e l'utente viene invitato a impostare la pressione di pressatura corretta.

Se il limite di tolleranza viene superato durante l'esecuzione di un programma di pressatura, al termine del programma viene visualizzata un'avvertenza, **la procedura del programma non viene interrotta**.

Per bloccare l'impostazione dell'alimentazione dell'aria compressa, premere verso il basso il regolatore di pressione. Il regolatore si blocca nella posizione di arresto.

Avvertenza:

prima di avviare un programma di pressatura, accertarsi che la pressione corrente corrisponda alla pressione di pressatura richiesta dal programma selezionato.



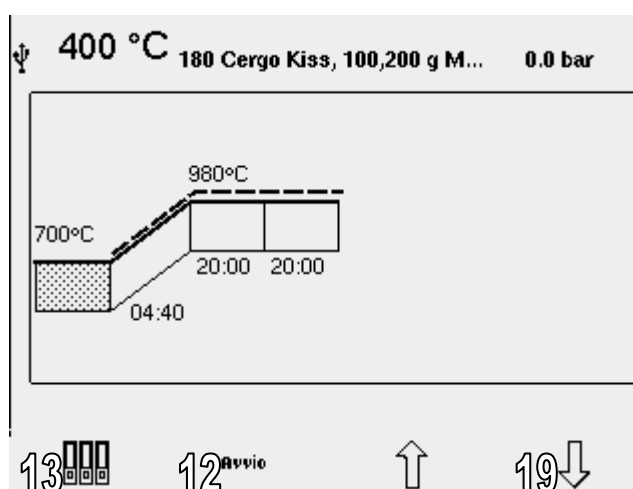
Dopo l'avvio del programma di pressatura, il simbolo START viene sostituito dal simbolo STOP (12) con il quale è possibile interrompere il programma di pressatura in qualsiasi momento. La visualizzazione viene modificata da testo in grafico. I pulsanti FRECCIA SU/FRECCIA GIÙ vengono disattivati.

Il tasto FRECCIA GIÙ destro viene sostituito da un simbolo di PRESSATURA.

Raggiunta la temperatura iniziale viene emesso un segnale acustico che indica la necessità di impostare le muffole di pressatura.

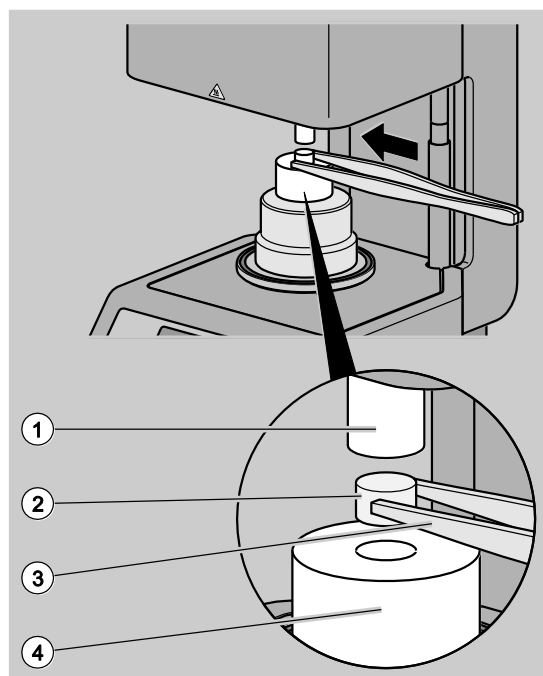
Il pulsante PRESSATURA (19) avvia il processo di pressatura.

Con il pulsante TESTO (13) è possibile tornare alla visualizzazione testo del programma di cottura.



- | | |
|---|---|
| ① | Durante l'esecuzione dei programmi di pressatura, la copertura dell'unità si apre completamente solo al raggiungimento della temperatura di preriscaldamento. |
|---|---|

La figura seguente mostra come inserire la muffola per la pressatura di pellet.

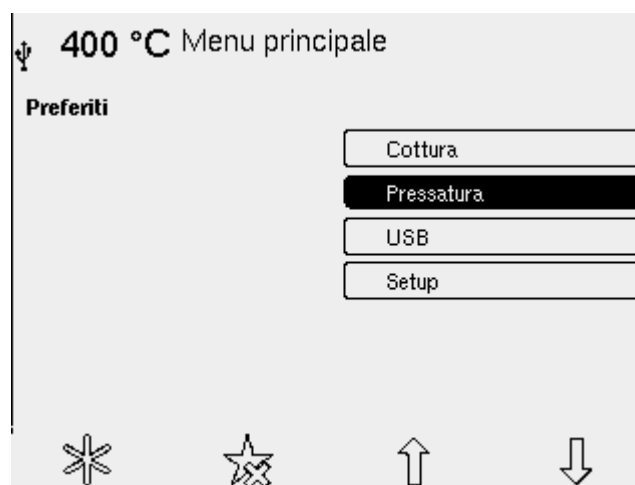


- 1 Cilindro di pressatura
- 2 Pellet (di pressatura)
- 3 Pinzetta per forno
- 4 Muffola

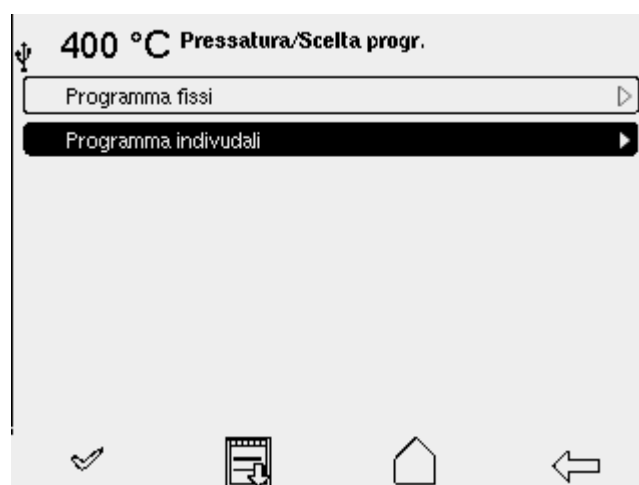
❗ Al termine di un programma di pressatura con **Cergo Kiss Pellet** è necessario estrarre immediatamente la muffola di pressatura da ProFire2 press. Una permanenza prolungata nel calore irradiato della camera del forno può causare cricche nella ceramica a pressione.

10.3.2 Pressatura / Programmi personalizzati

Dal menu principale selezionare l'opzione PRESSATURA mediante la funzione su/giù o la rotazione del jog dial.



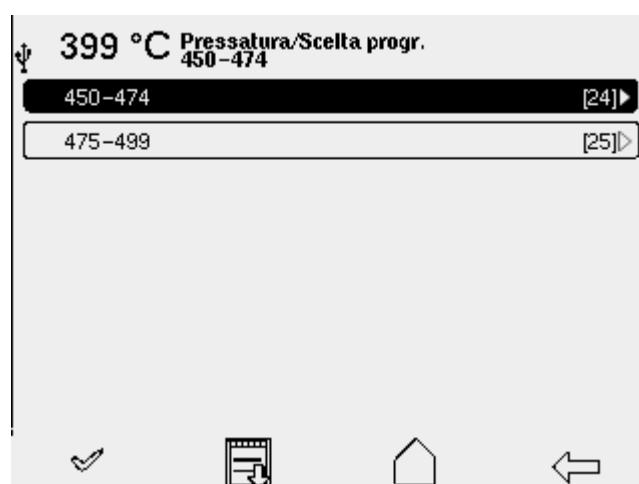
Premendo il jog dial si conferma la selezione dell'opzione PRESSATURA nel menu principale e si apre il menu PROGRAMMI PREDEFINITI/PROGRAMMI PERSONALIZZATI. Selezionare l'opzione PROGRAMMI PERSONALIZZATI premendo il jog dial.



ProFire2 press dispone di 50 posizioni di memoria liberamente programmabili per i programmi di pressatura.

Una volta confermata la selezione PROGRAMMI PERSONALIZZATI, si apre la finestra di selezione con i blocchi di numeri corrispondenti.

Mediante la funzione su/giù o la rotazione del jog dial selezionare il blocco di numeri desiderato.



Una volta confermato il BLOCCO DI NUMERI desiderato vengono visualizzati i programmi di pressatura corrispondenti.

Mediante la funzione su/giù o la rotazione del jog dial è possibile sfogliare l'elenco per selezionare il programma di pressatura desiderato.

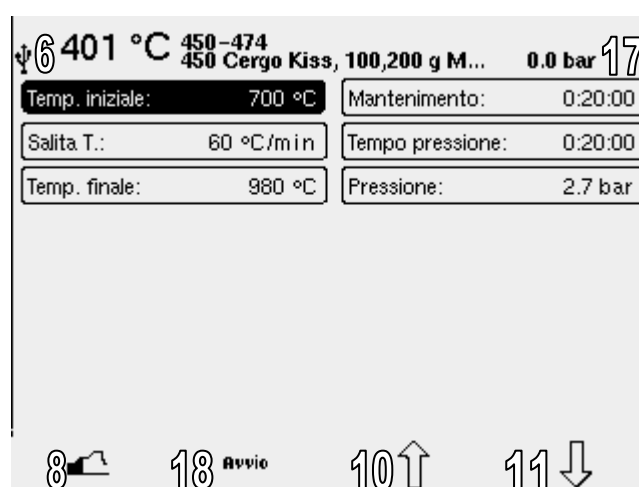


Una volta confermato il programma corrispondente, è possibile visualizzare o modificare i singoli parametri. Selezionando il pulsante GRAFICA (8), il programma di pressatura viene visualizzato sotto forma di grafico.

Nell'angolo in alto a destra del display, sul lato opposto a quello del simbolo USB viene visualizzata la Pressione di pressatura (17) corrente.

Con i PULSANTI FRECCIA SU/FRECCIA GIÙ (10, 11) è possibile sollevare e abbassare il forno. Selezionando il pulsante START (18) si avvia il programma di pressatura.

La procedura successiva corrisponde a quella descritta a pagina 30.

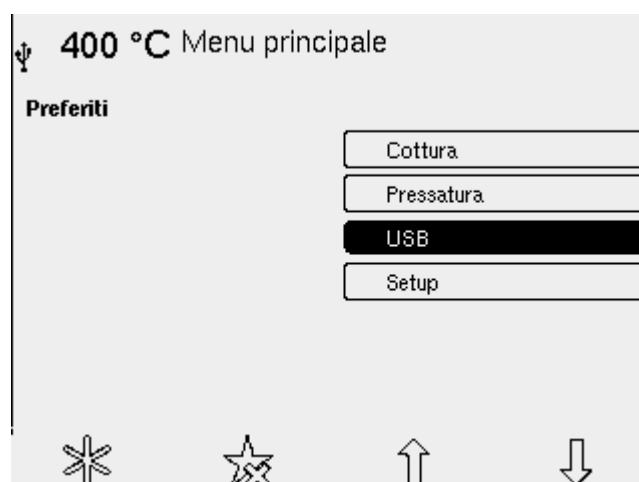


① Durante l'esecuzione dei programmi di pressatura, la copertura dell'unità si apre completamente solo al raggiungimento della temperatura di preriscaldamento.

10.4 Avvio dei programmi di cottura/pressatura da penna USB

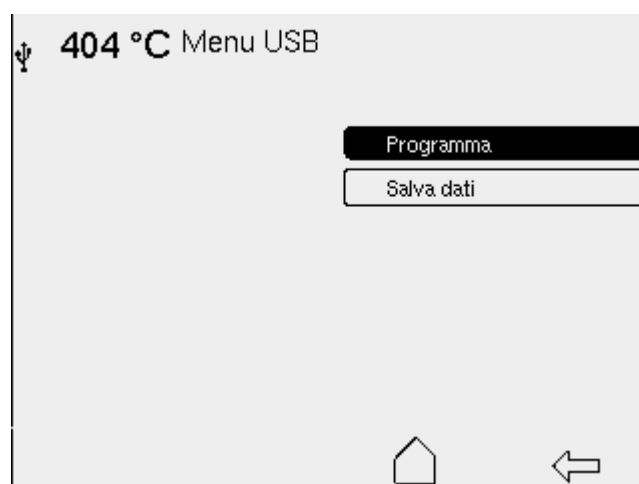
Se i programmi di cottura/pressatura sono memorizzati su una penna USB, vedere *paragrafo 11.6, Selezione di più programmi di cottura/pressatura da penna USB e salvataggio/copia su forno, pagina 44*, è possibile avviarli direttamente dalla penna USB. A questo scopo non è necessario copiare i programmi su ProFire2.

Selezionare dal menu principale tramite il jog dial l'opzione desiderata e confermare la selezione premendo il jog dial.

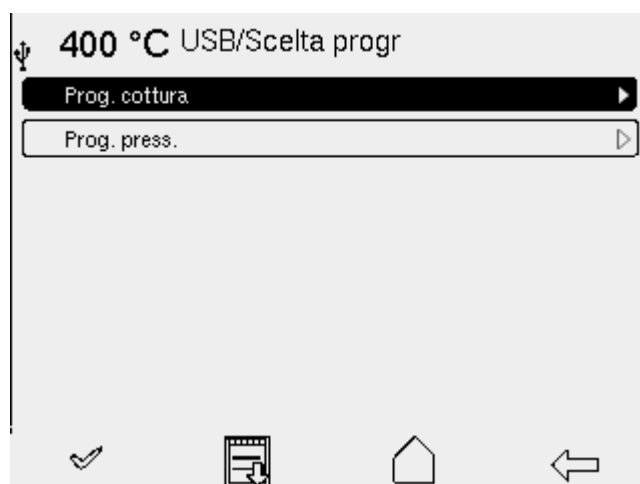


Si apre il menu USB.

Selezionare l'opzione di menu PROGRAMMI e confermare la selezione con il jog dial.



Si apre la directory della penna USB.
Selezionare e confermare con il jog dial se si tratta di un programma di cottura o di pressatura.



Si apre la directory della penna USB.
Selezionare e confermare con il jog dial se si tratta di un programma di cottura o di pressatura.
Si apre un'altra directory della penna USB.
Selezionare e confermare con il jog dial la cartella in cui si trova il programma che si desidera avviare.
Se sulla penna è presente un backup dell'area dei programmi personalizzati, è possibile avviare direttamente anche i programmi personalizzati dalla cartella BACKUP DATI.
Selezionare a questo scopo la cartella BACKUP DATI.



Selezionare e confermare con il jog dial il programma da avviare e avviarlo premendo il pulsante COTTURA (9).



10.5 USB

ProFire2 press / compact dispone della possibilità di gestire con la penna USB fornita programmi di cottura e pressatura nonché di creare un backup dell'area dei programmi personalizzati. Tutti i programmi di cottura/pressatura salvati sulla penna USB possono essere avviati direttamente anche dalla penna USB. Non è indispensabile copiare i programmi sul forno. Esiste la possibilità di trasferire i programmi di cottura o pressatura o l'area dei programmi personalizzati di un forno ProFire2 ad altri forni ProFire2. Esiste inoltre la possibilità di scaricare i programmi di cottura dalla homepage di DeguDent GmbH e trasferirli sul forno con la penna USB.

| | |
|---|--|
| ① | Utilizzare esclusivamente la penna USB inclusa nella fornitura. L'utilizzo di altre penne USB o delle penne USB allegate ai grezzi Cercon può causare problemi durante il funzionamento. |
|---|--|

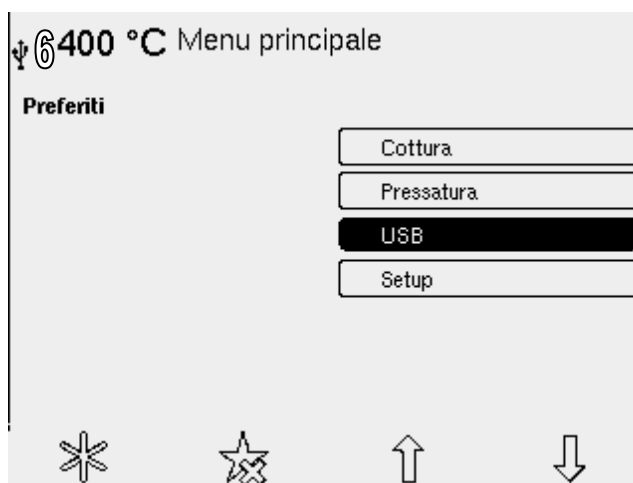
10.6 Backup dei dati

Per eseguire un backup dell'area dei programmi personalizzati, inserire la penna USB inclusa nella fornitura in una delle porte USB sul lato destro del forno.

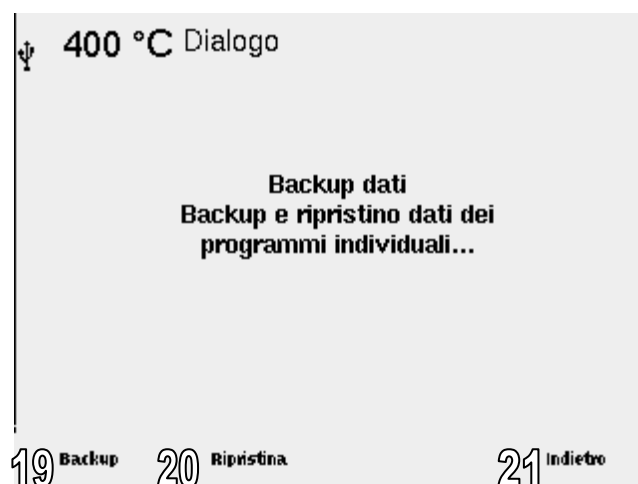
Dopo il riconoscimento della penna USB, nel menu principale viene visualizzata l'opzione di menu USB e nell'angolo in alto a sinistra del display, accanto alla visualizzazione della temperatura, compare un simbolo USB (6).

Mediante la funzione su/giù o la rotazione del jog dial selezionare l'opzione USB e confermare la selezione premendo il jog dial.

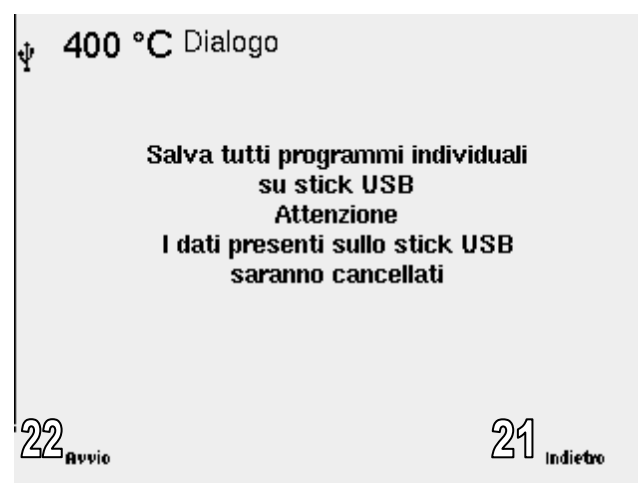
Selezionare quindi tramite il jog dial l'opzione BACKUP DATI e confermare la selezione premendo il jog dial.



Si apre una finestra di dialogo per il back-up o il ripristino dei programmi personalizzati. Premere il pulsante SALVA (19) per eseguire un back up dei dati o RIPRISTINA (20) per eseguire un back up dei dati su un forno ProFire2. Per interrompere l'azione premere il pulsante INDIETRO (21).



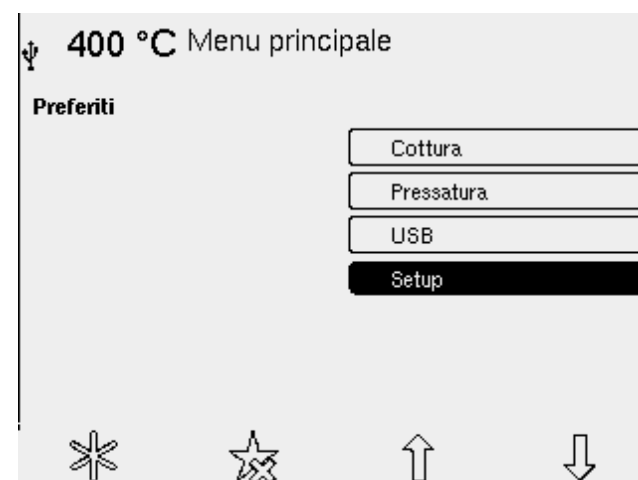
Dopo la selezione dei pulsanti SALVA e RIPRISTINA si apre una nuova finestra di dialogo. Selezionando il pulsante AVVIO (22) viene avviata l'azione precedentemente selezionata e ne viene visualizzato l'avanzamento. Per interrompere l'azione premere il pulsante INDIETRO (21). Il menu USB viene visualizzato automaticamente al termine dell'azione.



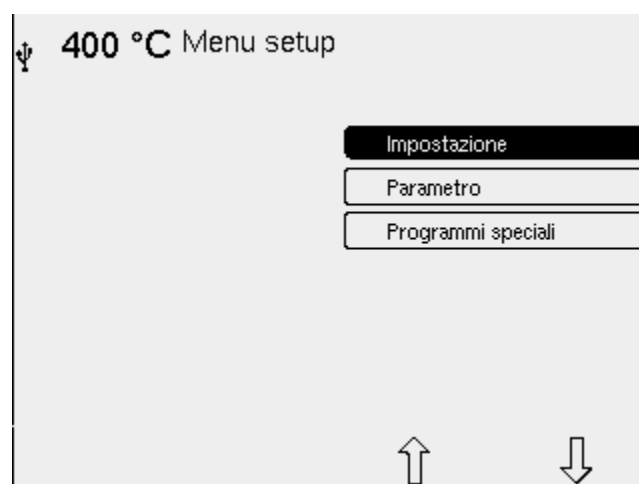
① Accertarsi che sulla penna USB non siano presenti altri dati, perché questi potrebbero andare persi all'esecuzione di un back up.

10.7 Setup

Nel SETUP del forno ProFire2 è possibile personalizzare le impostazioni base e verificare i parametri dell'unità. Nel SETUP, inoltre, vengono salvati programmi speciali, ad es. per la calibrazione o l'essiccazione dei restauri provvisori. Il menu SETUP viene richiamato nel menu principale tramite il jog dial mediante l'opzione di menu SETUP.



Si apre il MENU DI INSTALLAZIONE.
Per personalizzare le impostazioni base di ProFire2 selezionare l'opzione IMPOSTAZIONI con il jog dial e confermare.



Nelle impostazioni è possibile personalizzare i seguenti parametri:

| Impostazione | Valori |
|------------------------------|-----------------|
| Programma di riscaldamento | Off |
| | On |
| Lingua | Tedesco |
| | Inglese |
| | Francese |
| | Italiano |
| | Spagnolo |
| | Svedese |
| | Olandese |
| Contrasto | 0-100 % |
| PROGRAMMA DI INSTALLAZIONE | |
| Temperatura iniziale | 50°-650°C |
| Temperatura stand-by | 0-300 °C |
| Limite superiore temperatura | Maximal 1200 °C |
| Livello di vuoto | >= 30hPa |
| Allarme | Stufe 1-5 |
| Schema cromatico | normale |
| | inversa |

PROGRAMMA DI PRERISCALDO

Mediante il programma di preriscaldamento vengono preriscaldate la camera di cottura e l'isolante in modo che al "primo" programma di cottura o pressatura non si verifichi un calo indesiderato di temperatura. Se nelle impostazioni è stata selezionata l'opzione **ON**, il programma di preriscaldamento si avvia automaticamente dopo il test di autodiagnostica andato a buon fine.

PROGRAMMA DI INSTALLAZIONE

Il programma di installazione consente di selezionare le linee ceramiche DeguDent da installare o rimuovere dall'area di programmi predefiniti di ProFire2.

TEMPERATURA INIZIALE

La temperatura iniziale corrisponde alla temperatura di pronto all'uso tra i singoli programmi di cottura o pressatura.

TEMPERATURA DI STANDBY

Se ProFire2 viene messo in modalità standby con il relativo pulsante, nella camera di cottura viene mantenuta la temperatura impostata.

TEMPERATURA SUPERIORE LIMITE

La temperatura superiore limite definisce la temperatura massima raggiungibile di ProFire2.

LIVELLO DI VUOTO




Il livello di vuoto regola il livello minimo di vuoto da raggiungere per tutti i programmi di cottura e pressatura. Se durante un programma di cottura o pressatura il livello di vuoto non viene raggiunto, viene visualizzato un messaggio d'errore.

10.8 Segnale sonoro

Il volume del segnale sonoro può essere regolato su 5 livelli. Selezionando il pulsante **ALTOPARLANTE (22)** è possibile verificare il volume impostato.

400 °C Impostazione

| | | | |
|--------------------------|----------|-------------------|----------|
| Progr. prerisc.: | Spento | Temp. iniziale: | 400 °C |
| Lingua: | Italiano | Temp. Standby: | 100 °C |
| Unità vuoto: | hPa | Lim. temp. mass.: | 1200°C |
| Unità temperatura: | °C | Livello vuoto: | 50 hPa |
| Contrasto: | 49 % | Allarme: | 3 |
| Progr. di installazione: | | Schema cromatico: | Standard |




22   

10.9 Modifica delle impostazioni

Le impostazioni in SETUP possono essere personalizzate. Selezionare il parametro da modificare tramite il jog dial, ad es. **TEMPERATURA DI PRONTO ALL'USO** e confermare la selezione premendo il jog dial. Nel caso di un valore numerico, la prima cifra viene evidenziata con un cursore bianco. I valori numerici sono personalizzabili mediante la funzione su/giù o la rotazione della manopola jog dial. Premendo il jog dial l'azione viene terminata e il nuovo valore viene confermato.

400 °C Impostazione

| | | | |
|--------------------------|----------|-------------------|----------|
| Progr. prerisc.: | Spento | Temp. iniziale: | 0400 °C |
| Lingua: | Italiano | Temp. Standby: | 100 °C |
| Unità vuoto: | hPa | Lim. temp. mass.: | 1200°C |
| Unità temperatura: | °C | Livello vuoto: | 50 hPa |
| Contrasto: | 49 % | Allarme: | 3 |
| Progr. di installazione: | | Schema cromatico: | Standard |

10.10 Parametri

Selezionare dal menu SETUP tramite il jog dial l'opzione di menu PARAMETRO e confermare la selezione premendo il jog dial.
Possono essere verificati i seguenti parametri e tempi di funzione:

- | | |
|---------------------------|-------------|
| • Ore funzione FORNO | Ore:min:sec |
| • Ore funzione MUFFOLA | Ore:min:sec |
| • Ore funzione POMPA | Ore:min:sec |
| • Numero CICLI DEL LIFT | |
| • CALIBRATURA OFFSET | |
| • Numero CICLI DI COTTURA | |
| • POTENZA CALORIFICA | Percentuale |
| • VERSIONE SOFTWARE | |

400 °C Parametri forno

| | |
|---------------------|----------|
| Forno: | 15:28:05 |
| Muffola: | 15:28:05 |
| Pompa: | 0:02:33 |
| Ciclo lift: | 16 |
| Calibratura offset: | -4 °C |
| Cicli cottura: | 17 |
| Riscaldamento: | 100 % |
| Profire v2.1.04rc | |

❗ Il ripristino dei parametri non è possibile.

10.11 Programmi speciali

Nel menu SETUP si trovano diversi programmi speciali. Per richiamare i programmi speciali, selezionare dal menu SETUP tramite il jog dial l'opzione di menu PROGRAMMI SPECIALI e confermare la selezione premendo il jog dial.
La selezione e l'avvio di un programma speciale sono analoghi a quelli di un programma di cottura.
Sono memorizzati i seguenti programmi speciali:

- TARATURA CON FILO
- TEST DEL VUOTO
- PROGRAMMA DI DISID. CON POMPA
- PRE-ESSICCAZIONE DI MANUFATTI DI PROVA
- RICALDAMENTO
- COTTURA DI PULITURA

409 °C Service/Scelta progr

| |
|--|
| 475 Test argento |
| 478 Prova vuoto |
| 479 Programma di disid. (vuoto) |
| 480 Pre-essiccazione di manufatti di prova |
| 998 Riscaldamento |
| 999 Cottura di pulitura |

Taratura con filo

Vedere paragrafo 15.2.3, Calibratura, pagina 52.

Test del vuoto

Verifica l'ermeticità del sistema del vuoto e la qualità della pompa.

Pre-essiccazione di manufatti provvisori

Corone e ponti in ceramica provvisori che permangono per lunghi periodi nella cavità orale sono esposti a depositi visibili e invisibili legati all'ambiente orale, come ad es. tè, caffè, nicotina ecc. Ma anche particelle di saliva, legami proteici, proteine e sali si annidano soprattutto nei solchi e negli spazi interdentali. Questo programma consente di eliminare tali impurità mediante cottura evitando così la formazione di cricche e alterazioni cromatiche nella ceramica.

Preriscaldamento

Mediante il programma di preriscaldamento vengono preriscaldate la camera di cottura e l'isolante in modo che al "primo" programma di cottura o pressatura non si verifichi un calo indesiderato di temperatura. Se nelle impostazioni è stata selezionata l'opzione **ON**, il programma di preriscaldamento si avvia automaticamente dopo il test di autodiagnostica andato a buon fine.

Cottura di pulitura

In caso di utilizzo frequente di leghe in metallo non nobile o argento-palladio è necessario eseguire una cottura di pulitura regolare per la calcinazione della camera di cottura.

La base di cottura deve rimanere all'interno dell'unità. I supporti di cottura e i perni usati di frequente devono essere inclusi in questa cottura.

11 Modifica programmi predefiniti

Selezionare un programma di cottura o pressatura come descritto nei paragrafi 10.2 e 10.3

Cottura/Pressatura / Programmi predefiniti, pagina 23 e 27.

Selezionare i parametri da modificare tramite il jog dial, ad es. l'opzione **ESSICCAZIONE** e confermare la selezione premendo il jog dial. Nel caso di un valore numerico, la prima cifra viene evidenziata con un cursore bianco. Mediante la funzione su/giù o la rotazione del jog dial è possibile personalizzare il valore numerico. Premendo il jog dial l'azione viene terminata e il nuovo valore impostato viene confermato.

| 400 °C Duceragold LOVE 167 Opaco in pasta * | |
|--|-----------|
| Essiccazione: | 0135 °C |
| Pre-essiccazione: | 0:06:00 |
| Essiccazione: | 0:06:00 |
| Temp. prerisc.: | 500 °C |
| Tempo prerisc.: | 0:01:00 |
| Vuoto: | Cont |
| Inizio vuoto: | 0 °C |
| Fine vuoto: | 780 °C |
| Salita T.: | 55 °C/min |
| Temp. finale: | 780 °C |
| Vuoto: | 0:01:00 |
| Mantenimento: | 0:01:00 |
| Temp. tempera: | 0 °C |
| Tempo tempera: | 0:00:00 |
| Raffr.: | 0:00:00 |

In un campo di testo, ad es. **VUOTO**, il testo completo viene evidenziato in bianco. Mediante la funzione su/giù o la rotazione del jog dial è possibile personalizzare la funzione desiderata.

| 400 °C Duceragold LOVE 167 Opaco in pasta * | |
|--|-----------|
| Essiccazione: | 135 °C |
| Pre-essiccazione: | 0:06:00 |
| Essiccazione: | 0:06:00 |
| Temp. prerisc.: | 500 °C |
| Tempo prerisc.: | 0:01:00 |
| Vuoto: | Cont |
| Inizio vuoto: | 0 °C |
| Fine vuoto: | 780 °C |
| Salita T.: | 55 °C/min |
| Temp. finale: | 780 °C |
| Vuoto: | 0:01:00 |
| Mantenimento: | 0:01:00 |
| Temp. tempera: | 0 °C |
| Tempo tempera: | 0:00:00 |
| Raffr.: | 0:00:00 |

Per il parametro **VUOTO** sono selezionabili tre funzioni:

- **Vuoto off:** Non viene creato alcun vuoto durante la cottura.
- **Vuoto on:** La pompa del vuoto viene azionata fino al valore medio di vuoto selezionato nelle impostazioni.
Una volta raggiunto il valore la pompa si spegne. Quando il valore del vuoto scende oltre il valore minimo hPa, la pompa del vuoto riparte e ricrea il vuoto fino al valore impostato.
- **Vuoto cont:** La pompa del vuoto funziona in continuo e mantiene il valore di vuoto selezionato nelle impostazioni.

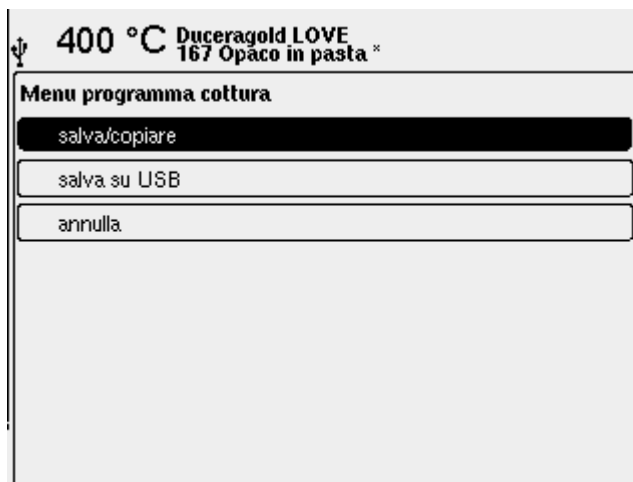
- ① Per modificare la temperatura finale di un programma con vuoto è necessario adeguare dapprima la temperatura di **Vuoto off** e quindi la temperatura finale, perché le due temperature sono interdipendenti.

11.1 Salvataggio programmi predefiniti

Un programma predefinito può essere modificato per un solo ciclo di cottura, successivamente le modifiche vengono annullate. È prevista però la possibilità di salvare un programma predefinito modificato nell'area dei programmi personalizzati direttamente dopo la modifica dei parametri e dopo l'esecuzione del programma.

Per salvare un programma predefinito modificato direttamente dopo l'inserimento dei parametri modificati, tenere premuto più a lungo il jog dial dopo l'ultimo inserimento. Si apre una finestra con un menu di scelta rapida.

Selezionare tramite il jog dial l'opzione SALVA / COPIA e confermare la selezione premendo il jog dial. Si apre l'area dei programmi personalizzati con i blocchi di numeri disponibili. Selezionare come descritto nei paragrafi 10.2.1 e 10.3.2, *Cottura/ Pressatura / Programmi personalizzati*, pagina 25 e 30 un blocco di numeri e una posizione di programma libera in cui salvare il programma modificato.



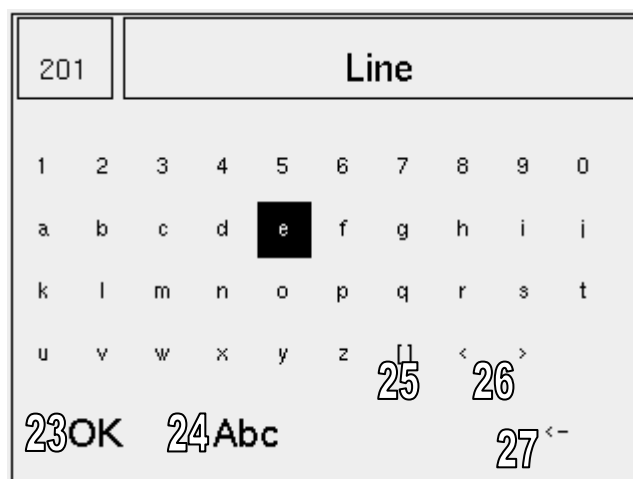
Si apre automaticamente la finestra di inserimento testo. Sul display in alto a sinistra viene visualizzata la posizione di memoria selezionata.

A questo punto è possibile modificare o confermare il nome del programma.

Per confermare il nome selezionare il pulsante OK (23).

Per modificare il nome, utilizzare il jog dial.

Spostarsi sulla tastiera visualizzata con le funzioni su/giù e destra/sinistra del jog dial. Confermare le cifre/lettere desiderate premendo il jog dial. Con il pulsante ABC (24) è possibile attivare/disattivare le maiuscole, per inserire uno spazio selezionare il simbolo PARENTESI (25). Utilizzare i tasti freccia < > (26) per spostarsi avanti o indietro sul nome e il pulsante FRECCIA INDIETRO (27) per cancellare caratteri precedenti. Concludere l'inserimento con il pulsante OK (23).



- ① Se la posizione di memoria in cui si desidera salvare il programma modificato è già occupata, viene visualizzata una finestra di dialogo nella quale è possibile confermare la sovrascrittura o annullare l'azione.

Se al forno è collegata una penna USB, il programma modificato può essere salvato anche sulla penna USB.

A questo scopo selezionare dal menu di scelta rapida l'opzione SALVA SU USB e confermare la selezione premendo il jog dial.

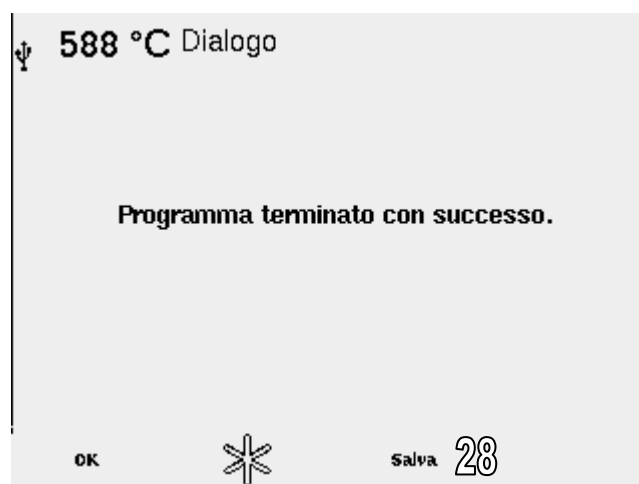
Si apre automaticamente la finestra di inserimento testo. Sul display in alto a sinistra viene visualizzata la posizione di memoria assegnata dalla penna USB.

A questo punto è possibile modificare o confermare il nome del programma, *vedere paragrafo 11.1, Salvataggio programmi predefiniti, pagina 40.*

Un programma predefinito modificato può essere salvato anche direttamente dopo la sua esecuzione.

Al termine del programma di cottura/pressatura viene visualizzata una finestra di dialogo nella quale è possibile salvare il programma modificato nell'area dei programmi personalizzati mediante il pulsante SALVA (28).

La procedura è analoga a quella descritta nel *paragrafo 11.1, Salvataggio programmi predefiniti, pagina 40.*



11.2 Creazione di un programma personalizzato

La creazione di un programma di cottura/pressatura personalizzato è essenzialmente analoga alla procedura di modifica di un programma di cottura/pressatura.

Selezionare un programma di cottura o pressatura "libero" come descritto nei paragrafi 10.2.1 e 10.3.2, *Cottura/ Pressatura / Programmi personalizzati, pagina 25 e 30.*

Selezionare i parametri da modificare tramite il jog dial, ad es. l'opzione ESSICCAZIONE e confermare la selezione premendo il jog dial. Nel caso di un valore numerico, la prima cifra viene evidenziata con un cursore bianco. Mediante la funzione su/giù o la rotazione del jog dial è possibile personalizzare il valore numerico. Premendo il jog dial l'azione viene terminata e il nuovo valore impostato viene confermato.

In un campo di testo, ad es. VUOTO, il testo completo viene evidenziato in bianco. Mediante la funzione su/giù o la rotazione del jog dial è possibile personalizzare la funzione desiderata.



11.3 Salvataggio programmi personalizzati

Tenere premuto più a lungo il jog dial dopo l'ultimo inserimento.

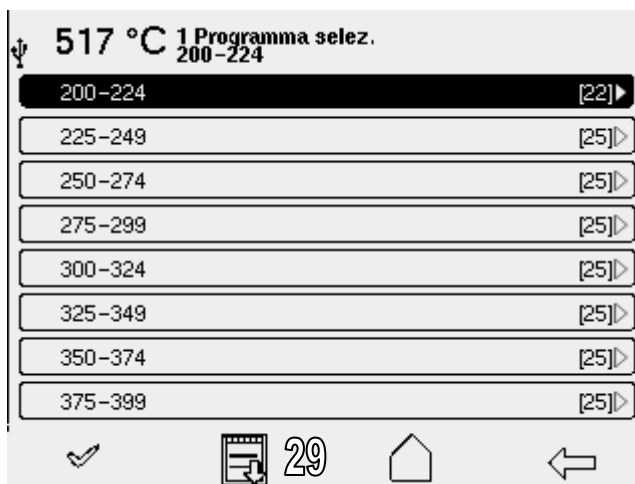
Si apre una finestra con un menu di scelta rapida.

La procedura è analoga a quella descritta nel *paragrafo 11.1, Salvataggio programmi predefiniti, pagina 40.*

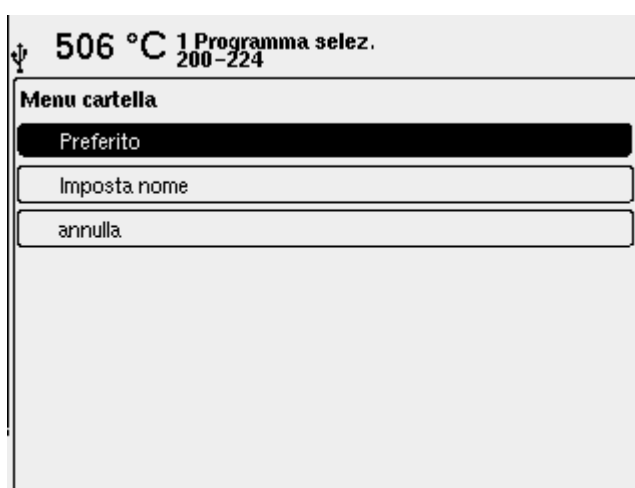
11.4 Denominazione blocchi di numeri nell'area dei programmi personalizzati

ProFire2 press/compact dispone di 200 posizioni di memoria liberamente programmabili per i programmi di cottura. ProFire2 press dispone di 50 posizioni di memoria liberamente programmabili per i programmi di pressatura.

Le 200 posizioni di memoria liberamente programmabili per i programmi di cottura sono suddivise in 8 blocchi di numeri, ciascuno con 25 posizioni di memoria. A ciascun blocco di numeri può essere attribuito un nome personalizzato. Per denominare un blocco di numeri, selezionare con il jog dial il blocco da denominare e confermare con il pulsante MENU DI SCELTA RAPIDA (29).

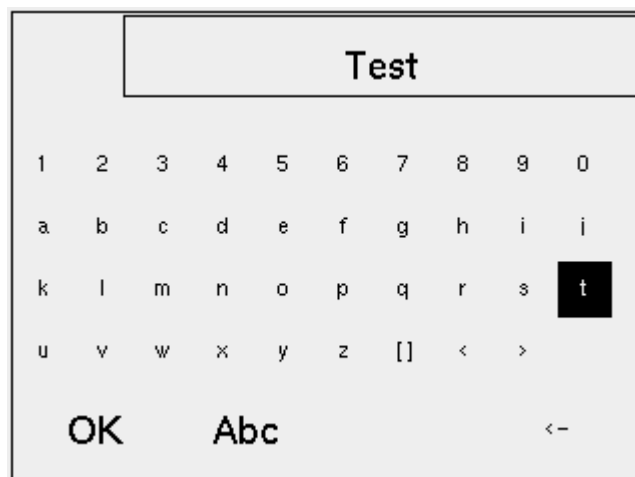


Si apre la finestra del menu di scelta rapida. Mediante la funzione su/giù o la rotazione del jog dial selezionare l'opzione CREAZIONE NOME e confermare la selezione premendo il jog dial.



Si apre automaticamente la finestra di inserimento testo.

La procedura di inserimento del nome è analoga a quella descritta nel *paragrafo 11.1, Salvataggio programmi predefiniti, pagina 40*.

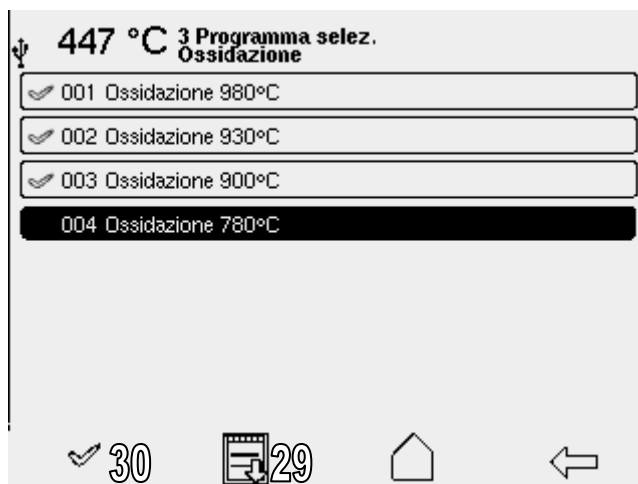


11.5 Selezione e salvataggio/copia di più programmi di cottura/pressatura

Con il pulsante SEGNO DI SPUNTA (30) è possibile selezionare e salvare/copiare nuovamente più programmi predefiniti o personalizzati.

A questo scopo selezionare con il pulsante SEGNO DI SPUNTA (30) i programmi corrispondenti.

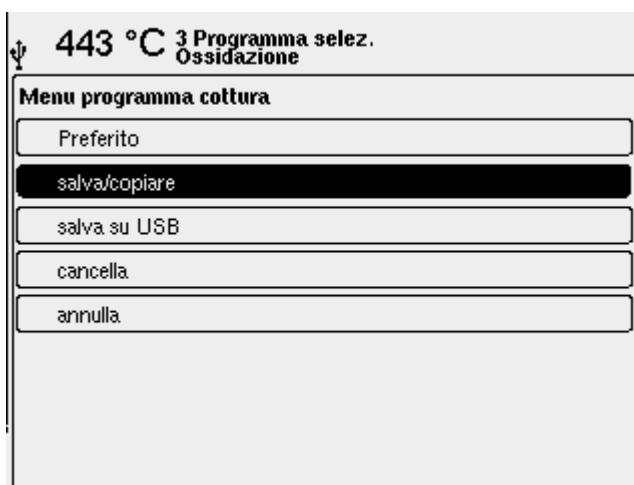
Confermare la selezione con il pulsante MENU DI SCELTA RAPIDA (29).



Si apre la finestra del MENU DI SCELTA RAPIDA.

Selezionare l'opzione SALVA/COPIA con la funzione su/giù o la rotazione del jog dial.

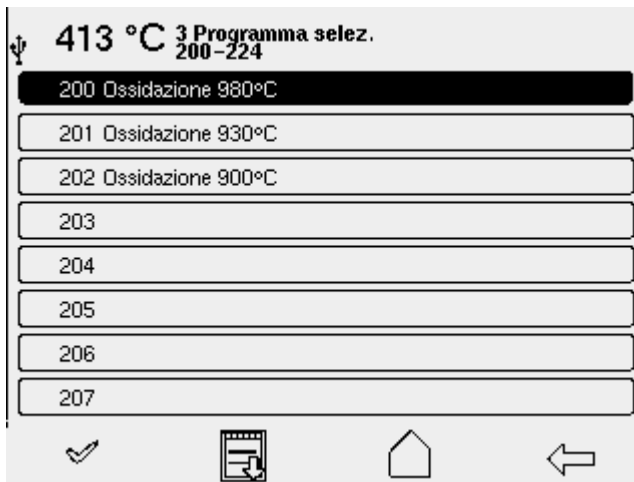
Confermare la selezione premendo il jog dial.



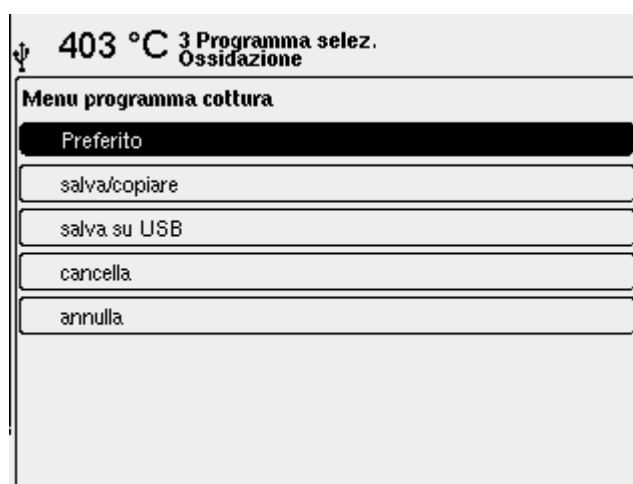
Nell'area dei programmi personalizzati si apre la finestra di selezione dei blocchi di numeri.

Selezionare tramite il jog dial il BLOCCO DI NUMERI nel quale salvare i programmi precedentemente selezionati e confermare la selezione premendo il jog dial.

Sul lato destro del display vengono visualizzate le posizioni di programma libere per ciascun blocco di numeri

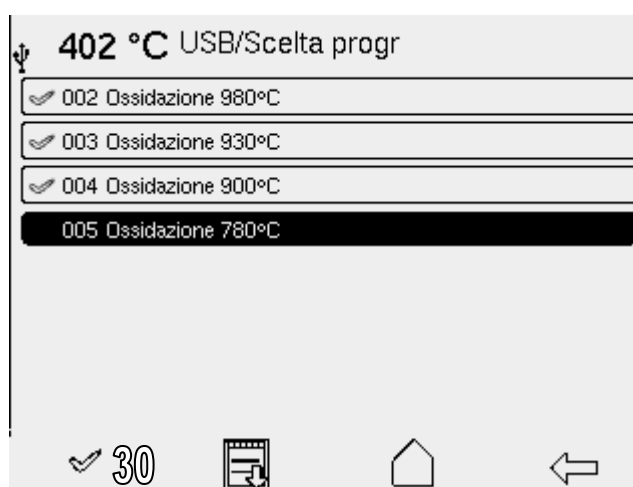


Se al forno è collegata una penna USB, i programmi selezionati possono essere salvati anche sulla penna USB.
A questo scopo selezionare dal menu di scelta rapida l'opzione SALVA SU USB e confermare la selezione premendo il jog dial.
I programmi selezionati vengono salvati sulla penna USB.

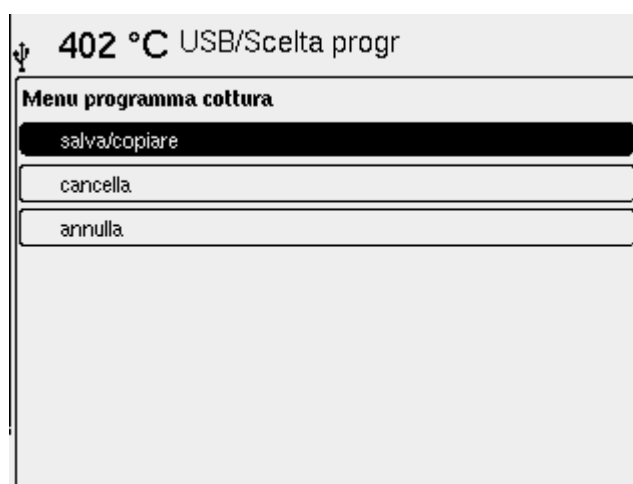


11.6 Selezione di più programmi di cottura/pressatura da penna USB e salvataggio/copia su forno

Con il pulsante SEGNO DI SPUNTA (30) è possibile selezionare più programmi di cottura/pressatura da una penna USB e salvarli/copiarli nell'area di programmi personalizzati di ProFire2.
A questo scopo richiamare la cartella corrispondente come descritto nel *paragrafo 10.4, Avvio dei programmi di cottura/pressatura da penna USB, pagina 32* e selezionare i programmi corrispondenti con il pulsante SEGNO DI SPUNTA. Selezionare il pulsante MENU DI SCELTA RAPIDA (29).

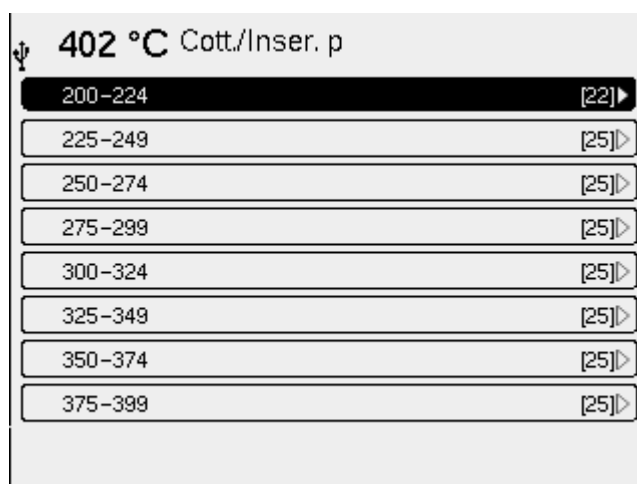


Si apre la finestra del MENU DI SCELTA RAPIDA. Selezionare l'opzione SALVA/COPIA con la funzione su/giù o la rotazione del jog dial. Confermare la selezione premendo il jog dial.



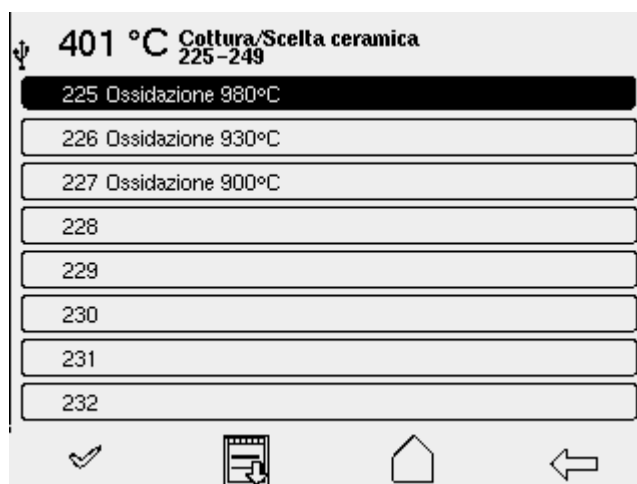
Nell'area dei programmi personalizzati si apre la finestra di selezione dei BLOCCHI DI NUMERI. Selezionare tramite il jog dial il blocco di numeri nel quale salvare i programmi precedentemente selezionati e confermare la selezione premendo il jog dial.

Sul lato destro del display vengono visualizzate le posizioni di programma libere per ciascun blocco di numeri.



Si aprono le posizioni di memoria del blocco di numeri selezionato.

Selezionare tramite il jog dial la posizione di memoria a partire dalla quale eseguire l'inserimento del programma e premere il jog dial. I programmi selezionati vengono inseriti.



12 Preferiti

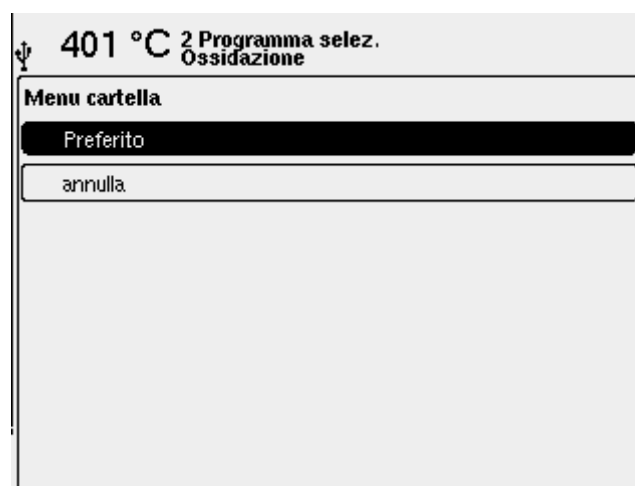
12.1 Definizione di preferiti

Per Preferiti si intendono cartelle o programmi di cottura/pressatura dell'area dei programmi predefiniti o personalizzati che possono essere salvati nel menu principale per un accesso rapido. In ProFire2 press / compact è possibile definire fino a 6 preferiti. Questi vengono visualizzati nel menu principale sul lato sinistro del display.

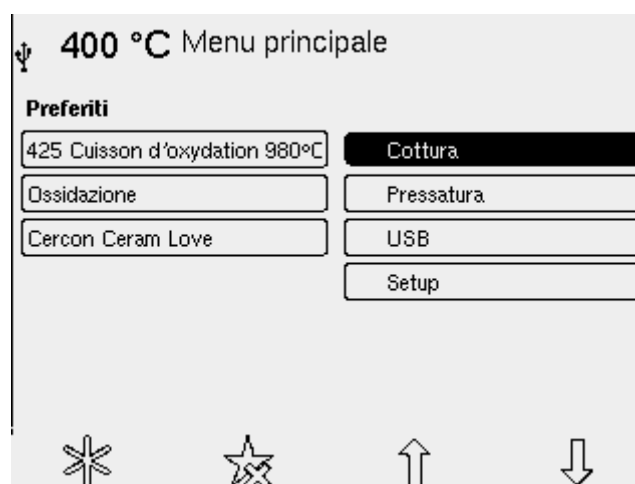
Selezionare con il pulsante SEGNO DI SPUNTA (30) la cartella o il programma di cottura/pressatura che si desidera definire come preferito. Selezionare quindi il pulsante MENU DI SCELTA RAPIDA (29).



Si apre la finestra del menu di scelta rapida.
Selezionare l'opzione PREFERITI e confermare premendo il jog dial.



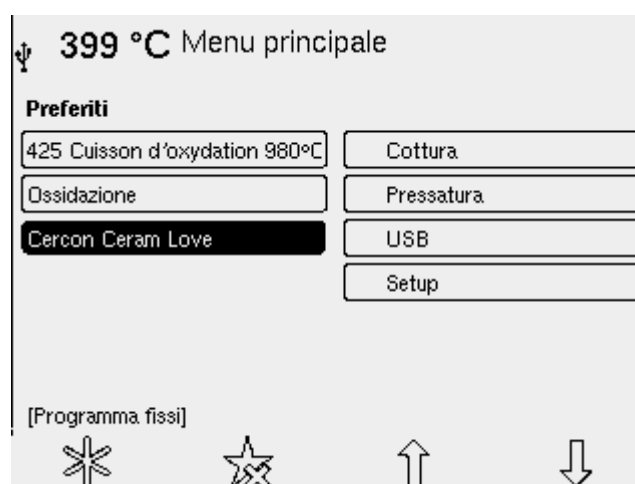
Le cartelle e i programmi di cottura/pressatura selezionati come preferiti vengono visualizzati nel menu principale sul lato sinistro del display.



12.2 Elimina preferiti

Per eliminare i preferiti, selezionare con il jog dial i preferiti da eliminare e confermare con il pulsante **ELIMINA PREFERITI (31)**.

La cartella o il programma di cottura/pressatura vengono eliminati automaticamente dal menu principale.



① Le cartelle o i programmi di cottura/pressatura che vengono creati come preferiti, vengono contrassegnati con un asterisco negli elenchi corrispondenti.

13 Raffreddamento rapido

Se la temperatura corrente del forno è superiore alla temperatura di pronto all'uso impostata o alla temperatura di pre-essiccazione dopo l'avvio di un programma di cottura, è prevista la possibilità del raffreddamento rapido.

Per il raffreddamento rapido la camera di cottura viene aperta e viene azionata la pompa per il vuoto. È possibile selezionare tre funzioni:

- RAFFREDDAMENTO RAPIDO DA MENU PRINCIPALE
 - > Raffreddamento fino alla temperatura di pronto all'uso
- RAFFREDDAMENTO RAPIDO PRIMA DELLA COTTURA
 - > Raffreddamento fino alla temperatura di preriscaldamento
- RAFFREDDAMENTO RAPIDO DOPO LA COTTURA
 - > Raffreddamento fino alla temperatura di preriscaldamento

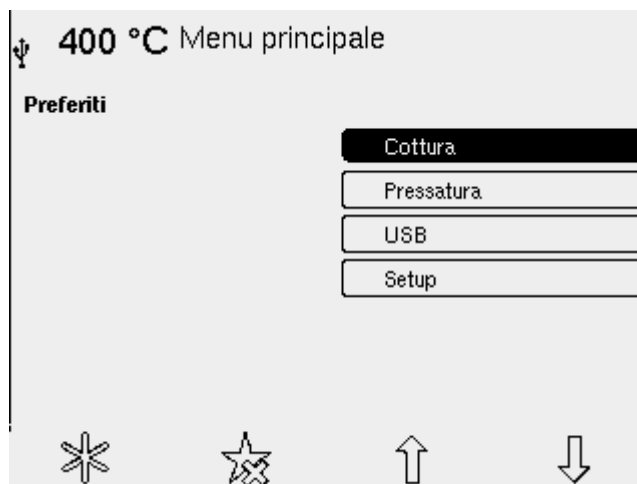
13.1 Raffreddamento rapido da menu principale

Se il raffreddamento rapido viene avviato dal menu principale, la temperatura a camera del forno aperta scende fino alla temperatura di pronto all'uso definita nelle impostazioni.

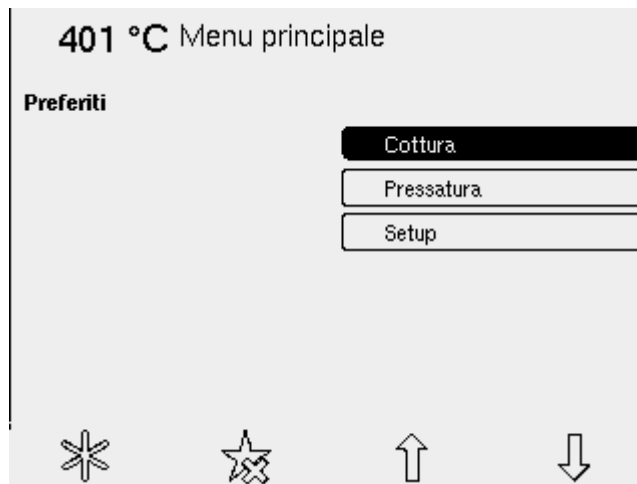
Per avviare il raffreddamento rapido selezionare il pulsante RAFFREDDAMENTO RAPIDO ON nel menu principale **(16)**.

La camera del forno viene aperta e viene azionata la pompa per il vuoto.

La funzione del pulsante RAFFREDDAMENTO RAPIDO commuta da ON **(16)** a OFF **(33)**.



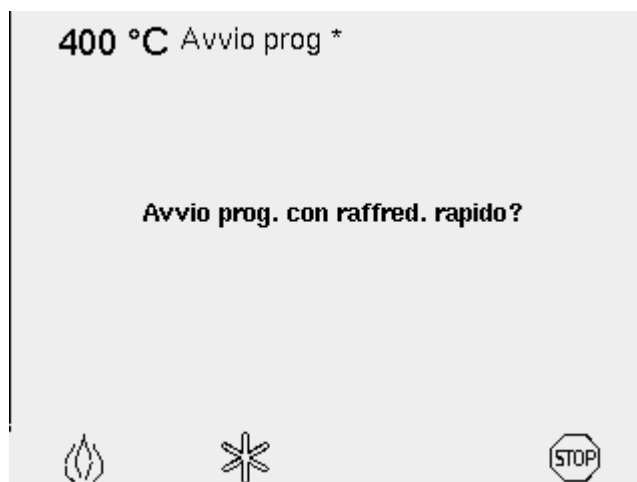
La funzione del pulsante RAFFREDDAMENTO RAPIDO commuta da ON **(32)** a OFF **(33)**; in questo modo è possibile annullare il raffreddamento rapido.



① In caso di raffreddamento rapido attivato, la funzione viene visualizzata con un asterisco nell'angolo in alto a sinistra del display.

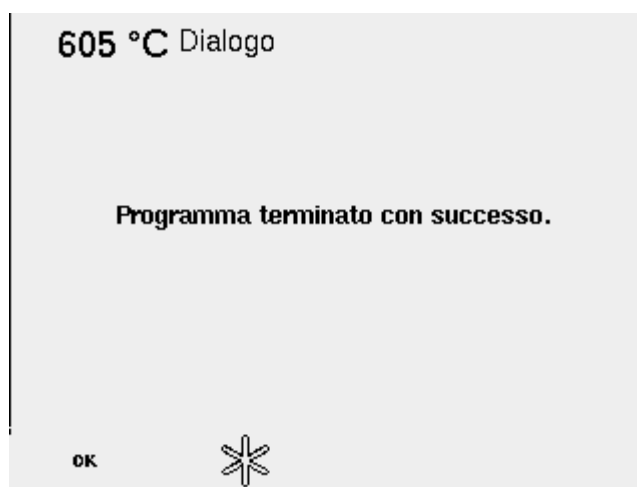
13.2 Raffreddamento rapido prima della cottura

Quando viene avviato un programma di cottura la cui temperatura di preriscaldamento è inferiore alla temperatura corrente della camera di cottura, viene visualizzata una finestra di dialogo. Qui è possibile selezionare se avviare o meno il programma con raffreddamento rapido. Per avviare il programma con raffreddamento rapido selezionare il pulsante **RAFFREDDAMENTO RAPIDO ON (16)**. Per avviare il programma senza raffreddamento rapido selezionare il pulsante **COTTURA (9)**.



13.3 Raffreddamento rapido dopo la cottura

Al termine di una cottura viene visualizzata una finestra di dialogo che conferma l'esecuzione corretta del programma di cottura. Se la temperatura della camera di cottura è superiore alla temperatura di preriscaldamento impostata nel programma è possibile avviare il raffreddamento rapido. Per avviare il raffreddamento rapido selezionare il pulsante **RAFFREDDAMENTO RAPIDO ON (16)**. Selezionando il pulsante **OK (15)** si abbandona la finestra di dialogo senza avviare il raffreddamento rapido.



13.4 Attivazione della modalità stand-by

Quando la modalità stand-by è attivata, la temperatura all'interno dell'unità viene mantenuta a un valore di 100°C.

Attivare sempre la modalità stand-by negli intervalli tra i diversi processi di lavorazione, anche durante la notte.

Per attivare la modalità stand-by, premere il tasto STAND-BY.

| | |
|---|---|
| ① | La temperatura della modalità stand-by può essere modificata. Vedere 19, <i>Impostazioni predefinite dei programmi</i> , pagina 59. |
|---|---|

13.5 Spegner l'unità

In questo capitolo viene descritta la procedura di spegnimento dell'unità. Per spegnere l'unità, procedere nel modo seguente:

- Accertarsi che tutti programmi siano terminati.
- Accertarsi che la piastra di cottura o la muffola siano state rimosse.
- Accertarsi che la base di cottura o di pressatura sia presente all'interno dell'unità.
- Portare l'interruttore di alimentazione a levetta sulla posizione „O“.

L'unità è spenta.

14 Pulizia

14.1 Prima dell'azionamento

Prima di ogni utilizzo controllare che il piatto di appoggio non presenti imbrattamenti:

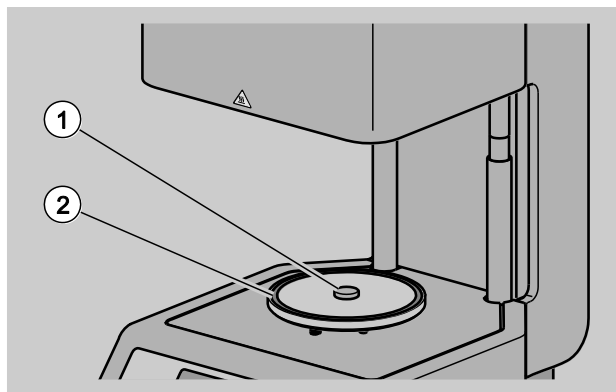
- Accertarsi che tutti programmi siano terminati e che l'unità sia stata lasciata raffreddare per almeno cinque minuti.
- Sollevare la copertura dell'unità.
- Portare l'interruttore di alimentazione a levetta sulla posizione „O“.

L'unità è spenta.

- Estrarre la spina Schuko dalla presa di rete.

Una volta sollevata la copertura è possibile accedere al piatto di appoggio.

Sul piatto di appoggio si trovano un elemento di centraggio (1) e un O-ring (2).



- Accertarsi che sull'O-ring non siano presenti masse ceramiche, residui di masse ceramiche o impurità.
- Rimuovere eventuali impurità con un panno in microfibra leggermente inumidito.

Se l'O-ring è danneggiato, procedere nel modo seguente:

- Portare l'interruttore di alimentazione a levetta sulla posizione „O“.

L'unità è spenta.

- Estrarre la spina Schuko dalla presa di rete.
- Lasciar raffreddare l'unità per almeno cinque minuti, quindi inserire l'O-ring nella scanalatura del piatto di appoggio.

14.2 In caso di risultati insoddisfacenti

Un manufatto mediocre può essere il risultato di residui, per esempio macchie scure, presenti sulla muffola elettrica.

Eventuali residui possono essere rimossi dalla muffola elettrica tramite il programma di pulizia.

Per individuare eventuali residui sulla muffola elettrica, procedere nel modo seguente.

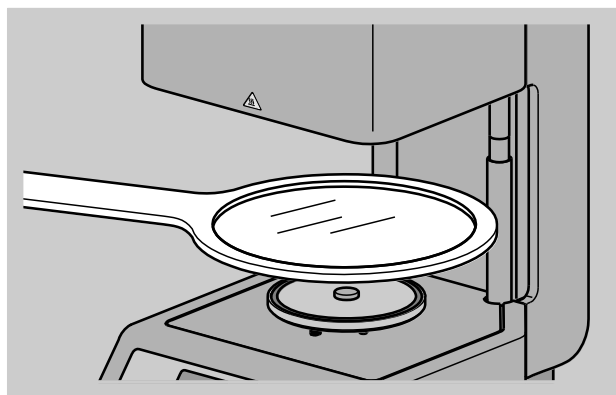
- Accertarsi che tutti programmi siano terminati e che l'unità sia stata lasciata raffreddare per almeno cinque minuti.
- Sollevare la copertura dell'unità.
- Portare l'interruttore di alimentazione a levetta sulla posizione „O“.

L'unità è spenta.

- Estrarre la spina Schuko dalla presa di rete.

Una volta sollevata la copertura dell'unità, è possibile vedere all'interno utilizzando un comune specchietto.

- Posizionare lo specchietto sotto la copertura dell'unità sollevata:
- Se nello specchietto sono visibili residui sulla muffola elettrica, procedere nel modo seguente:



- Rimuovere lo specchietto dall'area di lavoro.
- Mettere in funzione l'unità.
- Eseguire il programma di pulizia.

Se dopo l'esecuzione del programma di pulizia i risultati della lavorazione continuano ad essere mediocri, contattare DeguDent.

14.3 In caso di imbrattamenti visibili esternamente

- Accertarsi che tutti programmi siano terminati e che l'unità sia stata lasciata raffreddare per almeno cinque minuti.
- Portare l'interruttore di alimentazione a levetta sulla posizione „O“.
- Pulire la copertura dell'unità e il quadro comandi con un panno in microfibra leggermente inumidito.

| | |
|---|---|
| ① | In caso di imbrattamenti più resistenti utilizzare un comune detergente delicato per uso domestico. |
|---|---|

- Riaccendere l'unità solo una volta terminate le operazioni di pulizia.

15 Manutenzione

Una manutenzione regolare riduce l'usura e garantisce la massima durata dell'unità.

| | |
|---|--|
| ① | Alcune componenti dell'unità sono soggette ad usura. È opportuno far revisionare l'unità una volta all'anno da un tecnico del servizio assistenza di DeguDent. |
|---|--|

15.1 Sintesi degli interventi di manutenzione

| Intervallo | Operazione |
|--|--|
| Prima dell'azionamento | Controllare il livello della condensa nel riduttore di pressione. <i>Vedere paragrafo 15.2.1, Scarico della condensa, pagina 51.</i> |
| | Ispezionare il filtro del riduttore di pressione per individuare eventuali depositi o alterazioni cromatiche. <i>Vedere paragrafo 15.2.2 Controllo del filtro, pagina 51.</i> |
| | Controllare che non siano presenti impurità sulla muffola elettrica. <i>Vedere paragrafo 14.1, Prima dell'azionamento, pagina 49.</i> |
| | Controllare l'impianto dell'aria compressa. <i>Vedere paragrafo 4, Fissaggio dei componenti, pagina 11.</i> |
| | Controllare che non siano presenti imbrattamenti sul piatto di appoggio. <i>Vedere paragrafo 14.1, Prima dell'azionamento, pagina 49.</i> |
| | Controllare la base. |
| | Controllare che l'O-ring non sia danneggiato. <i>Vedere paragrafo 14.1, Prima dell'azionamento, pagina 49.</i> |
| In caso di periodi di inattività superiori a tre settimane | Riscaldare l'unità prima di metterla in funzione. |
| Annualmente | Far revisionare l'unità da parte di un tecnico del servizio di assistenza DeguDent. |
| Al bisogno | Pulire l'unità in caso di imbrattamenti visibili esternamente. <i>Vedere paragrafo 14.3, In caso di imbrattamenti visibili esternamente, pagina 50.</i> |

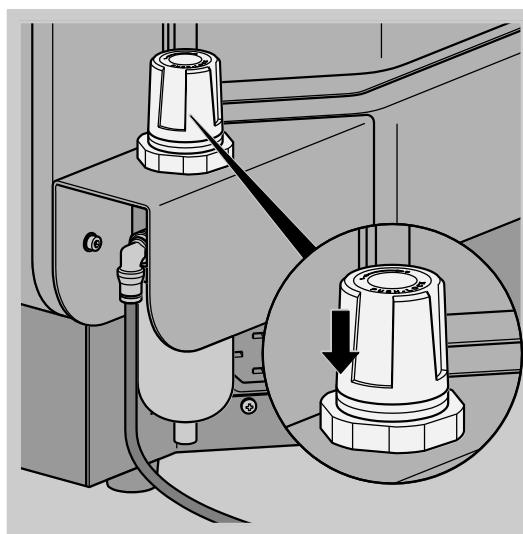
15.2 Controllo del riduttore di pressione (ProFire2 press)

15.2.1 Scarico della condensa

All'interno del riduttore di pressione può verificarsi un accumulo di condensa.

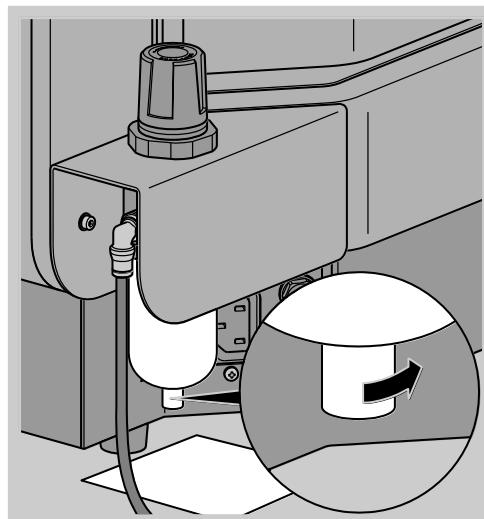
Per scaricare la condensa, procedere nel modo seguente:

- Bloccare il regolatore di pressione.



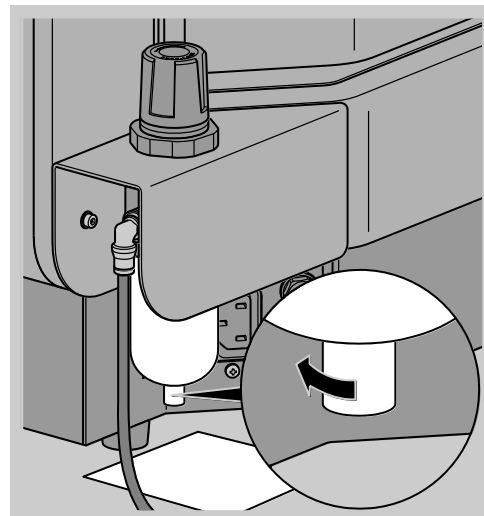
- Collocare un panno assorbente sotto lo scarico della condensa.
- Per aprire lo scarico della condensa, svitare nella direzione indicata in figura.

La condensa colerà sul panno.



- Per chiudere lo scarico della condensa, avvitare in senso antiorario come mostrato in figura.

Lo scarico della condensa è concluso.



15.2.2 Controllo del filtro

Il riduttore di pressione è dotato di un filtro bianco interno, che impedisce l'accesso di impurità nell'impianto dell'aria compressa.

- In caso di presenza di depositi o alterazioni cromatiche sul filtro, contattare DeguDent.

15.2.3 Calibratura

La temperatura di cottura impostata e la temperatura di cottura effettiva possono essere modificate da fattori ambientali.

Per ottenere risultati di lavorazione soddisfacenti, la temperatura di cottura effettiva deve corrispondere alla temperatura di cottura impostata.

In questo caso è utile eseguire una calibratura e impostare un valore di correzione.

Eseguire una calibratura con il set di calibratura opzionale:

Set di calibratura "Taratura manuale con filo"

cod. art. D03 532 803, composto da

1 portacampione e

1 pezzo di filo in argento (Ø 0,3 mm, lunghezza = 37 mm)

Per ulteriori informazioni sugli accessori opzionali, contattare DeguDent.

Procedere nel modo seguente:

1. Riscaldare la camera di cottura con una temperatura di preriscaldamento di 650 °C e un tempo di preriscaldamento di 60 min, p. es. aumentare la temperatura base a 650 °C e impostare il mantenimento su 60 minuti.
2. Nel frattempo inserire il filo d'argento nel portacampione. Impostare la temperatura di cottura su 961 °C.
3. Aprire la camera di cottura e posizionare il portacampioni con il filo d'argento al centro della base di cottura.

Avviare il programma di calibratura.

Indicare una temperatura finale per il campione d'argento e avviare la cottura con il pulsante COTTURA.

Al termine della cottura all'utente viene chiesto di confermare se la cottura è stata eseguita correttamente

- Premere SI, se la cottura è andata a buon fine. In questo caso i dati corretti vengono accettati dal sistema
- Premere NO, se la temperatura è risultata troppo elevata o troppo bassa. Indicare una temperatura finale corretta per la cottura e riavviare la procedura con il pulsante COTTURA.

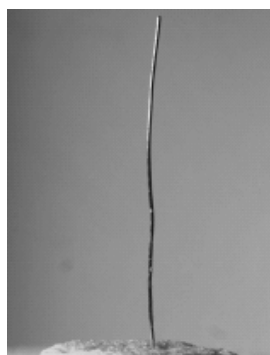
Se la temperatura impostata corrisponde a quella effettiva (con uno scarto di ± 2 °C), sulla punta del filo d'argento sarà visibile una perlina di argento fuso. In questo caso non è necessario resettare il valore di calibratura.



Se il filo d'argento si è fuso completamente o quasi completamente, la temperatura dell'unità è troppo elevata.



Se la superficie del filo non è fusa, la temperatura è troppo bassa.



16 Risoluzione dei problemi

Durante il funzionamento possono verificarsi i seguenti tipi di problemi o messaggi d'errore:

- Problemi all'unità o ai suoi componenti
- Errori di programma.

I problemi si riferiscono all'unità o ai relativi componenti. Si possono verificare, ad esempio

- Problemi all'alimentazione dell'aria compressa
- Problemi nell'azionamento dell'unità.

Gli errori di programma si riferiscono all'esecuzione dei programmi. In caso di errore di programma sul display viene visualizzato un messaggio d'errore.

- Confermare i messaggi d'errore.
- Risolvere il problema o l'errore come descritto nella tabella di risoluzione dei problemi contenuta in questo capitolo.
- Riavviare il programma.

Qualora la risoluzione del problema o dell'errore non risulti possibile, contattare DeguDent.

| # | Codice | Possibile causa | Rimedio |
|---|--|--|--|
| 1 | „Errore Bus SPI! Riavviare l'unità!“ | Errore interno di sistema. | Se il problema si ripete, contattare l'assistenza tecnica. |
| 2 | „Errore interno in Motor Controller! Spegner e riaccendere l'unità!“ | Errore di comunicazione del motore. | Contattare l'assistenza tecnica. |
| 3 | „Surriscaldamento dell'unità di comando!“ | Manca il ripiano portaoggetti sopra il quadro comandi. | Staccare la spina di rete e lasciar raffreddare l'unità per almeno cinque minuti. Posizionare il ripiano portaoggetti sulla piattaforma di cottura. <i>Vedere paragrafo 4, Fissaggio dei componenti, pagina 11.</i> |
| | | Temperatura di stand-by eccessivamente elevata quando la camera di cottura è aperta. | Chiudere la copertura dell'unità. Staccare la spina di rete e lasciar raffreddare l'unità per almeno cinque minuti. A raffreddamento completato, riavviare l'unità. Quando l'unità non è in funzione, lasciare chiusa la copertura. |
| 4 | „Circuito di riscaldamento difettoso.“ | La muffola elettrica o il relais dell'unità di controllo sono difettosi. | Contattare l'assistenza tecnica. |
| 5 | „Surriscaldamento.“ | La temperatura effettiva supera di 35 °C quella predefinita. | Contattare l'assistenza tecnica. |
| 6 | „Errore di riferimento.“ | Sensore di riferimento difettoso. | Contattare l'assistenza tecnica. |
| 7 | „Impossibile ottenere il vuoto! Verificare che la pompa per vuoto funzioni correttamente.“ | La camera di cottura non è chiusa ermeticamente. | Contattare l'assistenza tecnica. |
| | | Perdita nel sistema del vuoto. | Contattare l'assistenza tecnica. |

| # | Codice | Possibile causa | Rimedio |
|----|--|--|--|
| 8 | „Raffreddamento rapido non ancora completato.“ | La temperatura iniziale del programma di cottura non è ancora stata raggiunta. | Attendere che venga raggiunta la temperatura iniziale del programma di cottura. |
| | | | Premere il tasto ESC per disattivare il raffreddamento rapido. |
| 9 | „Batteria scarica! Sostituire la batteria.“ | La tensione della batteria è troppo bassa. | Far sostituire la batteria a un tecnico del servizio assistenza. |
| 10 | „Programma predefinito! Accesso di scrittura negato!“ | Impossibile l'accesso di lettura/scrittura a questo file. | Memorizzare i dati in un'altra cartella o modificare il nome del file. |
| 11 | „Memoria insufficiente.“ | La memoria interna dell'unità è piena. | Eliminare i programmi non utilizzati. Selezionare una diversa posizione di memoria. |
| 12 | „Programma difettoso.“ | Errore di memoria. L'unità di controllo elimina automaticamente il programma difettoso. | Definire un nuovo programma modificandone uno esistente. Memorizzare il programma. |
| 13 | „Si è verificato un timeout e il programma è stato terminato.“ | La copertura dell'unità non è stata chiusa entro 3 minuti dall'inizio del programma di pressatura. L'unità ritorna alla temperatura iniziale. | Premere RIPETI. Una volta raggiunta la temperatura iniziale, inserire l'oggetto di cottura o la muffola e chiudere la copertura dell'unità. |
| 14 | „Impossibile scaricare il vuoto. Probabile guasto alla valvola di flusso!“ | Valvola di ventilazione difettosa. | Contattare l'assistenza tecnica. |
| 15 | „La pressione di pressatura non corrisponde al valore desiderato!“ | Impossibile produrre la pressione di pressatura desiderata. | Accertarsi che l'aria compressa sia collegata. Accertarsi che sia stata impostata la pressione di pressatura corretta. <i>Vedere paragrafo 7.4, Connessione e controllo dell'alimentazione dell'aria compressa, pagina 18.</i> Se non è possibile effettuare alcuna impostazione contattare l'assistenza tecnica. |
| 16 | „Termocoppia difettosa“ | Termocoppia danneggiata. | Contattare l'assistenza tecnica. |
| | | La termoconduzione è interrotta. | Contattare l'assistenza tecnica. |
| 17 | „Programma predefinito! Accesso di scrittura negato!“ | Impossibile l'accesso di lettura/scrittura a questo file. | Memorizzare i dati in un'altra cartella o modificare il nome del file. |
| 18 | Camera di cottura aperta! | Sul piatto di appoggio nell'unità non è stata montata una base adatta al programma selezionato. | Montare sul piatto di appoggio dell'unità una base adatta al programma selezionato. <i>Vedere paragrafo 7, Prima messa in funzione, pagina 15.</i> |
| | | La copertura dell'unità non è chiusa. | Per chiudere la copertura dell'unità, selezionare il tasto funzione corrispondente sul quadro comandi. |

| # | Codice | Possibile causa | Rimedio |
|----|---|--|--|
| 19 | Problema di funzionamento della camera di cottura. | All'unità non è collegato alcun tubo dell'aria compressa. | Fissare sull'unità il componente necessario per il collegamento dell'aria compressa. <i>Vedere paragrafo 4, Fissaggio dei componenti, pagina 11.</i> Collegare l'aria compressa all'unità. |
| 20 | Il vuoto nella camera di cottura non è sufficiente. | Sul piatto di appoggio non è stata montata una base adatta al programma selezionato. | Montare sul piatto di appoggio una base adatta al programma selezionato. <i>Vedere paragrafo 7, Prima messa in funzione, pagina 15.</i> |
| | | L'O-ring sul piatto d'appoggio non è posizionato correttamente o è danneggiato. | Accertarsi che l'O-ring sul piatto d'appoggio sia posizionato correttamente e non sia danneggiato. <i>Vedere paragrafo 7, Prima messa in funzione, pagina 15.</i> |
| | | La copertura dell'unità non è chiusa. | Per chiudere la copertura dell'unità, selezionare il tasto funzione corrispondente sul quadro comandi. |
| 21 | Problemi all'alimentazione dell'aria compressa. | L'alimentazione dell'aria compressa è interrotta. | Accertarsi che sia stata impostata la pressione di pressatura corretta. <i>Vedere paragrafo 7.4, Connessione e controllo dell'alimentazione dell'aria compressa, pagina 18.</i> |
| 22 | Problemi nella procedura di pressatura | Utilizzo di materiali di marche diverse, non forniti da DeguDent. | Contattare il produttore della ceramica. Utilizzare pellet di DeguDent. |
| 23 | I manufatti cotti o pressati possono essere danneggiati durante la procedura di cottura o pressatura. | Sovracottura della ceramica. | Verificare l'impostazione del programma di cottura o di pressatura. Modificare le impostazioni per adeguarle al materiale utilizzato. |
| 24 | I manufatti cotti o pressati possono essere danneggiati durante la procedura di cottura o pressatura. | Danni al materiale causati dalla presenza di residui (ad es. macchie scure) sulla muffola elettrica. | Eseguire un programma di pulizia. |
| 25 | Qualità insoddisfacente dei manufatti cotti. | Regolazione imprecisa della temperatura. | Eseguire una calibratura con il set di calibratura opzionale. <i>Vedere paragrafo 15.2.3, Calibratura, pagina 52.</i> |

17 Aggiornamento del software

L'unità viene fornita con il software installato.

Il proprietario dell'unità è responsabile dell'aggiornamento dell'apparecchiatura.

È possibile far eseguire l'aggiornamento del software a un tecnico del servizio assistenza di DeguDent.

➤ Contattare eventualmente DeguDent.

Gli aggiornamenti vengono eseguiti dai tecnici del servizio assistenza di DeguDent ad ogni intervento di manutenzione programmato.

L'aggiornamento del software può essere eseguito direttamente dall'utente.

➤ È consigliabile visitare regolarmente il sito Internet di DeguDent per informazioni sull'aggiornamento del software.

| | |
|---|--|
| ① | Sul sito Internet di DeguDent sono disponibili descrizioni esaurienti degli aggiornamenti. |
|---|--|

- Selezionare un aggiornamento dalle pagine del sito Internet di DeguDent.
- Eseguire il download dell'aggiornamento.
- Memorizzare l'aggiornamento su uno stick USB.
- Spegnerne l'unità.
- Inserire lo stick USB nell'apposita porta dell'unità.
- Accendere l'unità.

L'aggiornamento viene installato automaticamente sull'unità.

Se l'aggiornamento dell'unità è stato eseguito con successo, viene visualizzato il messaggio AGGIORNAMENTO CONCLUSO-RIAVVIARE L'UNITÀ.

- Confermare il messaggio.

Qualora l'aggiornamento non venga installato automaticamente, contattare DeguDent.

- Rimuovere lo stick USB dalla porta corrispondente.
- Spegnerne l'unità.
- Attendere un minuto prima di riaccendere l'unità.
- Accendere l'unità.

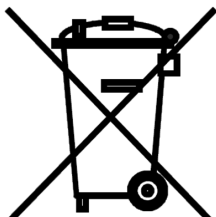
Il test di autodiagnostica dell'unità si avvia automaticamente.

Durante l'autodiagnostica viene visualizzata la versione corrente del software.

18 Smaltimento dell'unità

Lo smaltimento di tutte le parti contenute nella fornitura standard deve essere conforme alle norme sullo smaltimento in vigore nel paese di utilizzo.

L'unità è un dispositivo elettrico conforme alla legge tedesca sulla commercializzazione, il ritiro e lo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche (ElektroG). È contrassegnato conformemente alle disposizioni di legge con il seguente simbolo:



L'unità non è destinata all'uso domestico. Viene prodotta e fornita per uso commerciale e deve essere smaltita dall'utente finale conformemente alle disposizioni della ElektroG.

In Cina esiste una normativa simile alla direttiva europea RoHS che regola l'impiego delle stesse sostanze chimiche nei dispositivi elettronici:

piombo

mercurio

cadmio

cromo (VI)

ritardanti di fiamma PBB

ritardanti di fiamma PBDE

Se i valori limite generali non vengono superati, sulla targhetta di omologazione viene riportato il simbolo seguente:



Per ulteriori informazioni contattare DeguDent.

19 Impostazioni predefinite dei programmi

19.1 Elenco delle impostazioni di programma

Nella tabella seguente sono visualizzate tutte le impostazioni predefinite per i programmi:

| Programmi di ossidazione | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------------|------------------------------|------------------|--------------------|-------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|-------|---------------|----------------|-------------------------------------|-------------------------|--------------|----------------------|--------------------------|----------------------|----------------|
| Numero Programma | Nome Programma | Essicazione (°C) | Essicazione (min.) | Tempo di chiusura (min) | Temperatura preriscaldamento (°C) | Tempo preriscaldamento (min.) | Vuoto | Vuoto on (°C) | Vuoto off (°C) | Velocità preriscaldamento (°C/min.) | Temperatura finale (°C) | Vuoto (min.) | Mantenimiento (min.) | Temperatura tempera (°C) | Tempo tempera (min.) | Raffreddamento |
| 1 | Cottura di ossidazione 980°C | 250 | 00:00 | 00:00 | 575 | 00:00 | Off | 0 | 0 | 55 | 980 | 00:00 | 10:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 2 | Cottura di ossidazione 930°C | 250 | 00:00 | 00:00 | 575 | 00:00 | Off | 0 | 0 | 55 | 930 | 00:00 | 05:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 3 | Cottura di ossidazione 900°C | 250 | 00:00 | 00:00 | 575 | 00:00 | Off | 0 | 0 | 55 | 900 | 00:00 | 05:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 4 | Cottura di ossidazione 780°C | 250 | 00:00 | 00:00 | 575 | 00:00 | Cont. | 0 | 0 | 55 | 780 | 05:00 | 00:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |

| Ceran ceram love | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------|-------------------------|------------------|--------------------|-------------------------|------------------------------|--------------------------|-------|---------------|----------------|--------------------------------|-------------------------|--------------|----------------------|--------------------------|----------------------|----------------|
| Numero Programma | Nome Programma | Essicazione (°C) | Essicazione (min.) | Tempo di chiusura (min) | Temperatura preriscaldo (°C) | Tempo preriscaldo (min.) | Vuoto | Vuoto on (°C) | Vuoto off (°C) | Velocità preriscaldo (°C/min.) | Temperatura finale (°C) | Vuoto (min.) | Mantenimiento (min.) | Temperatura tempera (°C) | Tempo tempera (min.) | Raffreddamento |
| 110 | Liner in pasta 1 | 135 | 06:00 | 02:00 | 575 | 03:00 | Cont. | 575 | 970 | 55 | 970 | 00:00 | 01:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 111 | Liner in pasta 2 | 135 | 06:00 | 02:00 | 575 | 03:00 | Cont. | 575 | 960 | 55 | 960 | 00:00 | 01:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 112 | Spalla 1 | 135 | 03:00 | 03:00 | 450 | 03:00 | Cont. | 450 | 950 | 55 | 950 | 00:00 | 02:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 113 | Spalla 2 | 135 | 03:00 | 03:00 | 450 | 03:00 | Cont. | 450 | 950 | 55 | 950 | 00:00 | 01:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 114 | Dentina 1 | 135 | 02:00 | 03:00 | 450 | 03:00 | Cont. | 450 | 900 | 55 | 900 | 00:00 | 01:30 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 115 | Dentina 2 | 135 | 02:00 | 03:00 | 450 | 03:00 | Cont. | 450 | 890 | 55 | 890 | 00:00 | 01:30 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 116 | Glasatura | 135 | 02:00 | 03:00 | 450 | 03:00 | Off | 0 | 0 | 55 | 880 | 00:00 | 01:00 | 0 | 00:00 | 06:00 |
| 117 | Correzione (Final love) | 135 | 02:00 | 03:00 | 450 | 03:00 | Cont. | 450 | 750 | 55 | 750 | 00:00 | 01:00 | 0 | 00:00 | 06:00 |
| 118 | Final Shoulder (F-SM) | 135 | 02:00 | 03:00 | 450 | 03:00 | Cont. | 450 | 750 | 55 | 750 | 00:00 | 01:00 | 0 | 00:00 | 06:00 |

| DuceraGold love | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------|--------------------------|------------------|-------|-------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|-------|---------------|----------------|-------------------------------------|-------------------------|--------------|----------------------|--------------------------|----------------------|----------------|
| Numero Programma | Nome Programma | Essicazione (°C) | | Tempo di chiusura (min) | Temperatura preriscaldamento (°C) | Tempo preriscaldamento (min.) | Vuoto | Vouto on (°C) | Vuoto off (°C) | Velocità preriscaldamento (°C/min.) | Temperatura finale (°C) | Vuoto (min.) | Mantenimiento (min.) | Temperatura tempera (°C) | Tempo tempera (min.) | Raffreddamento |
| 166 | Pastenbonder | 135 | 06:00 | 03:00 | 500 | 01:00 | Cont. | 500 | 780 | 55 | 780 | 00:00 | 01:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 167 | Opaco in pasta | 135 | 06:00 | 06:00 | 500 | 01:00 | Cont. | 500 | 780 | 55 | 780 | 01:00 | 01:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 168 | Spalla 1 | 135 | 02:00 | 02:00 | 450 | 02:00 | Cont. | 450 | 780 | 55 | 780 | 01:00 | 01:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 169 | Spalla 2 | 135 | 02:00 | 02:00 | 450 | 02:00 | Cont. | 450 | 780 | 55 | 780 | 01:00 | 01:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 170 | Dentina 1 con tempera | 135 | 02:00 | 02:00 | 450 | 02:00 | Cont. | 450 | 780 | 55 | 780 | 01:00 | 01:00 | 720 | 03:00 | 00:00 |
| 171 | Dentina 2 senza tempera | 135 | 02:00 | 02:00 | 450 | 02:00 | Cont. | 450 | 780 | 55 | 780 | 01:00 | 01:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 172 | Lucentezza senza tempera | 135 | 02:00 | 02:00 | 450 | 01:00 | Off | 0 | 780 | 55 | 770 | 00:00 | 01:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 173 | Correzione Final love | 135 | 02:00 | 02:00 | 450 | 01:00 | Cont. | 450 | 0 | 55 | 720 | 00:00 | 01:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 174 | Final Shoulder | 135 | 02:00 | 02:00 | 450 | 01:00 | Cont. | 450 | 720 | 55 | 720 | 00:00 | 01:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 175 | Dentina 1 senza tempera | 135 | 02:00 | 02:00 | 450 | 02:00 | Cont. | 450 | 720 | 55 | 780 | 01:00 | 01:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 176 | Dentina 2 con tempera | 135 | 02:00 | 02:00 | 450 | 02:00 | Cont. | 450 | 780 | 55 | 780 | 01:00 | 01:00 | 720 | 03:00 | 00:00 |
| 177 | Lucentezza con tempera | 135 | 02:00 | 02:00 | 450 | 01:00 | Off | 0 | 0 | 55 | 770 | 00:00 | 01:00 | 720 | 03:00 | 00:00 |

| Duceram love NEM <14,6 | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------|----------------------------|------------------|--------------------|-------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|-------|---------------|----------------|-------------------------------------|-------------------------|--------------|---------------------|--------------------------|----------------------|----------------|
| Numero Programma | Nome Programma | Essicazione (°C) | Essicazione (min.) | Tempo di chiusura (min) | Temperatura preriscaldamento (°C) | Tempo preriscaldamento (min.) | Vuoto | Vuoto on (°C) | Vuoto off (°C) | Velocità preriscaldamento (°C/min.) | Temperatura finale (°C) | Vuoto (min.) | Mantenimento (min.) | Temperatura tempera (°C) | Tempo tempera (min.) | Raffreddamento |
| 135 | NE-Bonder in polvere | 135 | 04:00 | 02:00 | 575 | 01:00 | Cont. | 575 | 980 | 55 | 980 | 00:00 | 02:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 136 | NE-Bonder in pasta | 135 | 06:00 | 02:00 | 575 | 01:00 | Cont. | 575 | 980 | 55 | 980 | 00:00 | 03:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 137 | Opaco 1+2 | 135 | 06:00 | 02:00 | 550 | 01:00 | Cont. | 550 | 910 | 100 | 910 | 02:00 | 02:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 138 | Spalla 1 | 135 | 01:00 | 03:00 | 500 | 02:00 | Cont. | 500 | 880 | 100 | 880 | 00:30 | 00:30 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 139 | Spalla 2 | 135 | 01:00 | 03:00 | 500 | 02:00 | Cont. | 500 | 860 | 100 | 860 | 00:30 | 00:30 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 140 | Dentina 1 | 135 | 04:00 | 03:00 | 500 | 02:00 | Cont. | 500 | 820 | 55 | 820 | 00:30 | 00:30 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 141 | Dentina 2 | 135 | 04:00 | 02:00 | 500 | 02:00 | Cont. | 500 | 810 | 55 | 810 | 00:30 | 00:30 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 142 | Glasatura | 135 | 00:00 | 02:00 | 500 | 02:00 | Off | 0 | 0 | 55 | 800 | 00:00 | 00:30 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 143 | FSM / Correzione | 135 | 01:00 | 02:00 | 450 | 02:00 | Cont. | 450 | 680 | 55 | 680 | 00:30 | 00:30 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 144 | Malfarben | 135 | 01:00 | 02:00 | 450 | 01:00 | Off | 0 | 0 | 55 | 660 | 00:00 | 01:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| Duceram love NEM >14,6 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 145 | NE-Bonder in polvere | 135 | 04:00 | 02:00 | 575 | 01:00 | Cont. | 575 | 980 | 55 | 980 | 00:00 | 02:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 146 | NE-Bonder in pasta | 135 | 06:00 | 02:00 | 575 | 01:00 | Cont. | 575 | 980 | 55 | 980 | 00:00 | 03:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 147 | Opaco 1+2 | 135 | 06:00 | 02:00 | 550 | 01:00 | Cont. | 550 | 910 | 100 | 910 | 02:00 | 02:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 148 | Spalla 1 NEM >14,6 | 135 | 01:00 | 03:00 | 500 | 02:00 | Cont. | 500 | 880 | 100 | 880 | 00:30 | 00:30 | 850 | 03:00 | 06:00 |
| 149 | Spalla 2 NEM >14,6 | 135 | 01:00 | 03:00 | 500 | 02:00 | Cont. | 500 | 860 | 100 | 860 | 00:30 | 00:30 | 850 | 03:00 | 06:00 |
| 150 | Dentina 1 NEM >14,6 | 135 | 04:00 | 03:00 | 500 | 02:00 | Cont. | 500 | 820 | 55 | 820 | 00:30 | 00:30 | 0 | 00:00 | 06:00 |
| 151 | Dentina 2 NEM >14,6 | 135 | 04:00 | 02:00 | 500 | 02:00 | Cont. | 500 | 810 | 55 | 810 | 00:30 | 00:30 | 0 | 00:00 | 06:00 |
| 152 | Glasatura NEM >14,6 | 135 | 00:00 | 02:00 | 500 | 02:00 | Off | 0 | 0 | 55 | 800 | 00:00 | 00:30 | 0 | 00:00 | 06:00 |
| 153 | FSM / Correzione NEM >14,6 | 135 | 01:00 | 02:00 | 450 | 02:00 | Cont. | 450 | 680 | 55 | 680 | 00:30 | 00:30 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 154 | Malfarben NEM >14,6 | 135 | 01:00 | 02:00 | 450 | 01:00 | Off | 0 | 0 | 55 | 660 | 00:00 | 01:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| Duceram love Edelmetall | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 155 | Opaco 1+2 | 135 | 06:00 | 02:00 | 550 | 01:00 | Cont. | 550 | 910 | 100 | 910 | 02:00 | 02:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 156 | Spalla 1 EM | 135 | 01:00 | 03:00 | 500 | 02:00 | Cont. | 500 | 880 | 100 | 880 | 00:30 | 00:30 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 157 | Spalla 2 EM | 135 | 01:00 | 03:00 | 500 | 02:00 | Cont. | 500 | 860 | 100 | 860 | 00:30 | 00:30 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 160 | Dentina 1 EM | 135 | 04:00 | 03:00 | 500 | 00:30 | Cont. | 500 | 830 | 100 | 830 | 00:30 | 00:30 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 161 | Dentina 2 EM | 135 | 04:00 | 02:00 | 500 | 02:00 | Cont. | 500 | 820 | 100 | 820 | 00:30 | 00:30 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 162 | Glasatura EM | 135 | 00:00 | 02:00 | 500 | 02:00 | Off | 0 | 0 | 100 | 810 | 00:00 | 00:30 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 163 | FSM / Correzione EM | 135 | 01:00 | 02:00 | 450 | 02:00 | Cont. | 450 | 680 | 100 | 680 | 00:30 | 00:30 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 164 | Malfarben EM | 135 | 01:00 | 02:00 | 450 | 01:00 | Off | 0 | 0 | 100 | 660 | 00:00 | 01:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |

| DuceraGold Kiss | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------|--------------------------|------------------|--------------------|-------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|-------|---------------|----------------|-------------------------------------|-------------------------|--------------|---------------------|--------------------------|----------------------|----------------|
| Numero Programma | Nome Programma | Essicazione (°C) | Essicazione (min.) | Tempo di chiusura (min) | Temperatura preriscaldamento (°C) | Tempo preriscaldamento (min.) | Vuoto | Vuoto on (°C) | Vuoto off (°C) | Velocità preriscaldamento (°C/min.) | Temperatura finale (°C) | Vuoto (min.) | Mantenimento (min.) | Temperatura tempera (°C) | Tempo tempera (min.) | Raffreddamento |
| 10 | Degunorm classic base | 135 | 06:00 | 01:00 | 575 | 01:00 | Cont. | 575 | 780 | 55 | 780 | 00:00 | 01:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 11 | Opaco in pasta | 135 | 06:00 | 01:00 | 575 | 02:00 | Cont. | 575 | 780 | 55 | 780 | 00:00 | 01:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 12 | Spalla 1 | 135 | 02:00 | 02:00 | 450 | 02:00 | Cont. | 450 | 780 | 55 | 780 | 01:00 | 01:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 13 | Spalla 2 | 135 | 02:00 | 02:00 | 450 | 02:00 | Cont. | 450 | 780 | 55 | 780 | 01:00 | 01:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 14 | Dentina 1 con tempera | 135 | 02:00 | 02:00 | 450 | 02:00 | Cont. | 450 | 780 | 55 | 780 | 01:00 | 01:00 | 720 | 03:00 | 00:00 |
| 15 | Dentina 2 senza tempera | 135 | 02:00 | 02:00 | 450 | 02:00 | Cont. | 450 | 780 | 55 | 780 | 01:00 | 01:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 16 | Lucentezza senza tempera | 135 | 02:00 | 02:00 | 450 | 01:00 | Off | 0 | 0 | 55 | 770 | 00:00 | 01:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 17 | Correzione Final Kiss | 135 | 02:00 | 02:00 | 450 | 01:00 | Cont. | 450 | 720 | 55 | 720 | 01:00 | 01:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 18 | Final Spalla | 135 | 02:00 | 02:00 | 450 | 01:00 | Cont. | 450 | 720 | 55 | 720 | 01:00 | 01:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 19 | Dentina 1 senza tempera | 135 | 02:00 | 02:00 | 450 | 02:00 | Cont. | 450 | 780 | 55 | 780 | 01:00 | 01:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 20 | Dentina 2 con tempera | 135 | 02:00 | 02:00 | 450 | 02:00 | Cont. | 450 | 780 | 55 | 780 | 01:00 | 01:00 | 720 | 03:00 | 00:00 |
| 21 | Lucentezza con tempera | 135 | 02:00 | 02:00 | 450 | 01:00 | Off | 0 | 0 | 55 | 770 | 00:00 | 01:00 | 720 | 03:00 | 00:00 |

| Cergo Kiss | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------|---------------------|------------------|--------------------|-------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|-------|---------------|----------------|-------------------------------------|-------------------------|--------------|---------------------|--------------------------|----------------------|----------------|
| Numero Programma | Nome Programma | Essicazione (°C) | Essicazione (min.) | Tempo di chiusura (min) | Temperatura preriscaldamento (°C) | Tempo preriscaldamento (min.) | Vuoto | Vuoto on (°C) | Vuoto off (°C) | Velocità preriscaldamento (°C/min.) | Temperatura finale (°C) | Vuoto (min.) | Mantenimento (min.) | Temperatura tempera (°C) | Tempo tempera (min.) | Raffreddamento |
| 25 | Dentina 1 | 135 | 02:00 | 02:00 | 450 | 02:00 | Cont. | 450 | 800 | 55 | 800 | 01:00 | 01:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 26 | Dentina 2 | 135 | 02:00 | 02:00 | 450 | 02:00 | Cont. | 450 | 800 | 55 | 800 | 01:00 | 01:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 27 | Glasatura | 135 | 02:00 | 02:00 | 450 | 01:00 | Off | 0 | 0 | 55 | 790 | 00:00 | 00:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 28 | Masse di correzione | 135 | 02:00 | 02:00 | 450 | 02:00 | Cont. | 450 | 740 | 55 | 740 | 01:00 | 01:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |

| Duceram Kiss / Generale | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------|----------------------------------|------------------|--------------------|-------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|-------|---------------|----------------|-------------------------------------|-------------------------|--------------|---------------------|--------------------------|----------------------|----------------|
| Numero Programma | Nome Programma | Essicazione (°C) | Essicazione (min.) | Tempo di chiusura (min) | Temperatura preriscaldamento (°C) | Tempo preriscaldamento (min.) | Vuoto | Vuoto on (°C) | Vuoto off (°C) | Velocità preriscaldamento (°C/min.) | Temperatura finale (°C) | Vuoto (min.) | Mantenimento (min.) | Temperatura tempera (°C) | Tempo tempera (min.) | Raffreddamento |
| 30 | Massa neutra Bio - Leg | 135 | 04:00 | 02:00 | 575 | 01:00 | Cont. | 575 | 900 | 55 | 900 | 01:00 | 03:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 31 | Opaco in pasta Bio - Leg | 135 | 04:00 | 02:00 | 575 | 01:00 | Cont. | 575 | 900 | 55 | 900 | 01:00 | 03:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 32 | Opaco in polvere Bio - Leg | 135 | 02:00 | 02:00 | 575 | 01:00 | Cont. | 575 | 900 | 55 | 900 | 01:00 | 03:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 33 | Pasta 1 + 2 | 135 | 04:00 | 02:00 | 575 | 01:00 | Cont. | 575 | 930 | 55 | 930 | 01:00 | 02:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 34 | Polvere 1 + 2 | 135 | 02:00 | 02:00 | 575 | 01:00 | Cont. | 575 | 930 | 55 | 930 | 01:00 | 02:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 35 | Spalla 1 | 135 | 02:00 | 02:00 | 575 | 02:00 | Cont. | 575 | 920 | 55 | 920 | 01:00 | 01:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 36 | Spalla 2 | 135 | 02:00 | 02:00 | 575 | 02:00 | Cont. | 575 | 920 | 55 | 920 | 01:00 | 01:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 37 | Dentina 1 CET < 14,4 | 135 | 01:00 | 03:00 | 575 | 02:00 | Cont. | 575 | 910 | 55 | 910 | 01:00 | 01:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 38 | Dentina 2 CET < 14,4 | 135 | 01:00 | 02:00 | 575 | 02:00 | Cont. | 575 | 900 | 55 | 900 | 01:00 | 01:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 39 | Glasatura CET < 14,4 | 135 | 01:00 | 02:00 | 575 | 01:00 | Off | 0 | 0 | 55 | 890 | 00:00 | 01:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 40 | Correzione Final Kiss | 135 | 01:00 | 01:00 | 575 | 01:00 | Cont. | 575 | 880 | 55 | 880 | 01:00 | 01:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 41 | Final Shoulder | 135 | 01:00 | 02:00 | 450 | 01:00 | Cont. | 450 | 660 | 55 | 660 | 01:00 | 01:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 42 | Dentina 1 CET > 14,4 | 135 | 01:00 | 03:00 | 575 | 02:00 | Cont. | 575 | 910 | 55 | 910 | 01:00 | 01:00 | 850 | 03:00 | 00:00 |
| 43 | Dentina 2 CET > 14,4 | 135 | 01:00 | 02:00 | 575 | 02:00 | Cont. | 575 | 900 | 55 | 900 | 01:00 | 01:00 | 850 | 03:00 | 00:00 |
| 44 | Glasatura CET > 14,4 | 135 | 01:00 | 02:00 | 575 | 01:00 | Off | 0 | 0 | 55 | 890 | 00:00 | 01:00 | 850 | 03:00 | 00:00 |
| 45 | Correzione Final Kiss CET > 14,4 | 135 | 01:00 | 01:00 | 575 | 01:00 | Cont. | 575 | 880 | 55 | 880 | 01:00 | 01:00 | 850 | 03:00 | 00:00 |
| Duceram Kiss / StarLoy C | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 50 | Bonder | 135 | 04:00 | 02:00 | 575 | 01:00 | Cont. | 575 | 980 | 55 | 980 | 01:00 | 02:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 51 | Opaco in pasta | 135 | 04:00 | 02:00 | 575 | 01:00 | Cont. | 575 | 950 | 55 | 950 | 01:00 | 02:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 52 | Opaco in polvere | 135 | 02:00 | 02:00 | 575 | 01:00 | Cont. | 575 | 950 | 55 | 950 | 01:00 | 02:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 53 | Spalla 1 + 2 | 135 | 02:00 | 02:00 | 575 | 02:00 | Cont. | 575 | 930 | 55 | 930 | 01:00 | 01:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 54 | Dentina 1 | 135 | 01:00 | 03:00 | 575 | 02:00 | Cont. | 575 | 920 | 55 | 920 | 01:00 | 01:00 | 850 | 03:00 | 06:00 |
| 55 | Dentina 2 | 135 | 01:00 | 02:00 | 575 | 02:00 | Cont. | 575 | 910 | 55 | 910 | 01:00 | 01:00 | 850 | 03:00 | 06:00 |
| 56 | Glasatura | 135 | 01:00 | 02:00 | 575 | 01:00 | Off | 0 | 0 | 55 | 890 | 00:00 | 01:00 | 850 | 03:00 | 06:00 |
| 57 | Correzione (Final Kiss) | 135 | 01:00 | 01:00 | 575 | 01:00 | Cont. | 575 | 880 | 55 | 880 | 01:00 | 01:00 | 850 | 03:00 | 06:00 |
| 58 | Final Shoulder | 135 | 01:00 | 02:00 | 450 | 01:00 | Cont. | 450 | 660 | 55 | 660 | 01:00 | 01:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| Duceram Kiss / StarLoy soft | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 60 | Opaco in pasta 1 | 135 | 04:00 | 02:00 | 575 | 01:00 | Cont. | 575 | 980 | 55 | 980 | 01:00 | 02:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 61 | Opaco in pasta 2 | 135 | 04:00 | 02:00 | 575 | 01:00 | Cont. | 575 | 950 | 55 | 950 | 01:00 | 02:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 62 | Opaco in polvere 1 | 135 | 02:00 | 02:00 | 575 | 01:00 | Cont. | 575 | 980 | 55 | 980 | 01:00 | 02:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 63 | Opaco in polvere 2 | 135 | 02:00 | 02:00 | 575 | 01:00 | Cont. | 575 | 950 | 55 | 950 | 01:00 | 02:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 64 | Spalla 1 + 2 | 135 | 02:00 | 02:00 | 575 | 02:00 | Cont. | 575 | 930 | 55 | 930 | 01:00 | 01:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 65 | Dentina 1 | 135 | 01:00 | 03:00 | 575 | 02:00 | Cont. | 575 | 920 | 55 | 920 | 01:00 | 01:00 | 850 | 03:00 | 06:00 |
| 66 | Dentina 2 | 135 | 01:00 | 02:00 | 575 | 02:00 | Cont. | 575 | 910 | 55 | 910 | 01:00 | 01:00 | 850 | 03:00 | 06:00 |
| 67 | Glasatura | 135 | 01:00 | 02:00 | 575 | 01:00 | Off | 0 | 0 | 55 | 890 | 00:00 | 01:00 | 850 | 03:00 | 06:00 |
| 68 | Correzione (Final Kiss) | 135 | 01:00 | 01:00 | 575 | 01:00 | Cont. | 575 | 880 | 55 | 880 | 01:00 | 01:00 | 850 | 03:00 | 06:00 |
| 69 | Final Shoulder | 135 | 01:00 | 02:00 | 450 | 01:00 | Cont. | 450 | 660 | 55 | 660 | 01:00 | 01:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |

| Cercer ceram kiss | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------|-------------------------|------------------|--------------------|-------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|-------|---------------|----------------|-------------------------------------|-------------------------|--------------|---------------------|--------------------------|----------------------|----------------|
| Numero Programma | Nome Programma | Essicazione (°C) | Essicazione (min.) | Tempo di chiusura (min) | Temperatura preriscaldamento (°C) | Tempo preriscaldamento (min.) | Vuoto | Vuoto on (°C) | Vuoto off (°C) | Velocità preriscaldamento (°C/min.) | Temperatura finale (°C) | Vuoto (min.) | Mantenimento (min.) | Temperatura tempera (°C) | Tempo tempera (min.) | Raffreddamento |
| 72 | Liner in pasta 1 | 135 | 06:00 | 02:00 | 575 | 03:00 | Cont. | 575 | 970 | 55 | 970 | 00:00 | 01:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 73 | Liner in pasta 2 | 135 | 06:00 | 02:00 | 575 | 03:00 | Cont. | 575 | 960 | 55 | 960 | 00:00 | 01:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 74 | Spalla 1 | 135 | 03:00 | 03:00 | 450 | 03:00 | Cont. | 450 | 850 | 55 | 850 | 00:00 | 01:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 75 | Spalla 2 | 135 | 03:00 | 03:00 | 450 | 03:00 | Cont. | 450 | 850 | 55 | 850 | 00:00 | 02:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 76 | Dentina 1 | 135 | 02:00 | 03:00 | 450 | 03:00 | Cont. | 450 | 830 | 55 | 830 | 00:00 | 01:30 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 77 | Dentina 2 | 135 | 02:00 | 03:00 | 450 | 03:00 | Cont. | 450 | 820 | 55 | 820 | 00:00 | 01:30 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 78 | Glasatura | 135 | 00:00 | 03:00 | 450 | 02:00 | Off | 0 | 0 | 55 | 800 | 00:00 | 01:00 | 0 | 00:00 | 06:00 |
| 79 | Correzione (Final Kiss) | 135 | 02:00 | 03:00 | 450 | 03:00 | Cont. | 450 | 680 | 55 | 680 | 00:00 | 01:00 | 0 | 00:00 | 06:00 |
| 80 | Final Shoulder (F-SM) | 135 | 02:00 | 03:00 | 450 | 03:00 | Cont. | 450 | 680 | 55 | 680 | 00:00 | 01:00 | 0 | 00:00 | 06:00 |

Press&smile™

| Cercer ceram press Maquillage | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------|---------------------------|------------------|--------------------|-------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|-------|---------------|----------------|-------------------------------------|-------------------------|--------------|---------------------|--------------------------|----------------------|----------------|
| Numero Programma | Nome Programma | Essicazione (°C) | Essicazione (min.) | Tempo di chiusura (min) | Temperatura preriscaldamento (°C) | Tempo preriscaldamento (min.) | Vuoto | Vuoto on (°C) | Vuoto off (°C) | Velocità preriscaldamento (°C/min.) | Temperatura finale (°C) | Vuoto (min.) | Mantenimento (min.) | Temperatura tempera (°C) | Tempo tempera (min.) | Raffreddamento |
| 84 | Cottura fissazione colore | 135 | 02:00 | 02:00 | 450 | 00:00 | Cont. | 450 | 700 | 55 | 700 | 00:00 | 01:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 85 | Glasatura | 135 | 02:00 | 02:00 | 450 | 00:00 | Off | 0 | 0 | 55 | 800 | 00:00 | 01:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |

| Cercer ceram press Stratification | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------------|--------------------|------------------|--------------------|-------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|-------|---------------|----------------|-------------------------------------|-------------------------|--------------|---------------------|--------------------------|----------------------|----------------|
| Numero Programma | Nome Programma | Essicazione (°C) | Essicazione (min.) | Tempo di chiusura (min) | Temperatura preriscaldamento (°C) | Tempo preriscaldamento (min.) | Vuoto | Vuoto on (°C) | Vuoto off (°C) | Velocità preriscaldamento (°C/min.) | Temperatura finale (°C) | Vuoto (min.) | Mantenimento (min.) | Temperatura tempera (°C) | Tempo tempera (min.) | Raffreddamento |
| 87 | Glasatura | 135 | 00:00 | 03:00 | 450 | 02:00 | Off | 0 | 0 | 55 | 800 | 00:00 | 01:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 88 | Dentina / incisale | 135 | 02:00 | 03:00 | 450 | 03:00 | Cont. | 450 | 830 | 55 | 830 | 00:00 | 01:30 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 89 | Correzione | 135 | 02:00 | 03:00 | 450 | 03:00 | Cont. | 450 | 680 | 55 | 680 | 00:00 | 01:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |

Ducera press Maquillage

| Numero Programma | Nome Programma | Essiccazione (°C) | Essiccazione (min.) | Tempo di chiusura (min) | Temperatura preriscaldamento (°C) | Tempo preriscaldamento (min.) | Vuoto | Vuoto on (°C) | Vuoto off (°C) | Velocità preriscaldamento (°C/min.) | Temperatura finale (°C) | Vuoto (min.) | Mantenimento (min.) | Temperatura tempera (°C) | Tempo tempera (min.) | Raffreddamento |
|------------------|-------------------------------|-------------------|---------------------|-------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|-------|---------------|----------------|-------------------------------------|-------------------------|--------------|---------------------|--------------------------|----------------------|----------------|
| 120 | Opaco in pasta | 135 | 04:00 | 02:00 | 575 | 01:00 | Cont. | 575 | 980 | 55 | 980 | 01:30 | 00:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 121 | Correzione cervicale | 135 | 02:00 | 02:00 | 500 | 02:00 | Cont. | 500 | 820 | 55 | 820 | 01:00 | 00:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 122 | Colori glasatura | 135 | 02:00 | 02:00 | 450 | 01:00 | Off | 0 | 0 | 55 | 810 | 00:00 | 01:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 123 | Correzione incisale | 135 | 01:00 | 02:00 | 450 | 01:00 | Cont. | 450 | 720 | 55 | 720 | 00:00 | 01:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 124 | Correzione cervical > 5 unità | 135 | 02:00 | 02:00 | 500 | 02:00 | Cont. | 500 | 820 | 55 | 820 | 01:00 | 00:00 | 0 | 00:00 | 05:00 |
| 125 | Colori glasatura > 5 unità | 135 | 02:00 | 02:00 | 450 | 01:00 | Off | 0 | 0 | 55 | 810 | 00:00 | 01:00 | 0 | 00:00 | 05:00 |
| 126 | Correzione incisale > 5 unità | 135 | 01:00 | 02:00 | 450 | 01:00 | Cont. | 450 | 720 | 55 | 720 | 00:00 | 01:00 | 0 | 00:00 | 05:00 |

Ducera press Stratification

| Numero Programma | Nome Programma | Essiccazione (°C) | Essiccazione (min.) | Tempo di chiusura (min) | Temperatura preriscaldamento (°C) | Tempo preriscaldamento (min.) | Vuoto | Vuoto on (°C) | Vuoto off (°C) | Velocità preriscaldamento (°C/min.) | Temperatura finale (°C) | Vuoto (min.) | Mantenimento (min.) | Temperatura tempera (°C) | Tempo tempera (min.) | Raffreddamento |
|------------------|--|-------------------|---------------------|-------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|-------|---------------|----------------|-------------------------------------|-------------------------|--------------|---------------------|--------------------------|----------------------|----------------|
| 127 | Opaco in pasta | 135 | 04:00 | 02:00 | 575 | 01:00 | Cont. | 575 | 980 | 55 | 980 | 01:30 | 00:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 128 | Duceram love Dentina / incisale | 135 | 02:00 | 02:00 | 500 | 02:00 | Cont. | 500 | 820 | 55 | 820 | 01:00 | 01:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 129 | Colori glasatura | 135 | 02:00 | 02:00 | 450 | 01:00 | Off | 0 | 0 | 55 | 810 | 00:00 | 00:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 130 | Duce.love Dentina / incisale > 5 unità | 135 | 02:00 | 02:00 | 500 | 02:00 | Cont. | 500 | 820 | 55 | 820 | 01:00 | 01:00 | 0 | 00:00 | 05:00 |
| 131 | Colori glasatura > 5 unità | 135 | 02:00 | 02:00 | 450 | 01:00 | Off | 0 | 0 | 55 | 810 | 00:00 | 00:00 | 0 | 00:00 | 05:00 |

Duceram Plus

| Numero Programma | Nome Programma | Essiccazione (°C) | Essiccazione (min.) | Tempo di chiusura (min) | Temperatura preriscaldamento (°C) | Tempo preriscaldamento (min.) | Vuoto | Vuoto on (°C) | Vuoto off (°C) | Velocità preriscaldamento (°C/min.) | Temperatura finale (°C) | Vuoto (min.) | Mantenimento (min.) | Temperatura tempera (°C) | Tempo tempera (min.) | Raffreddamento |
|------------------|-----------------------|-------------------|---------------------|-------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|-------|---------------|----------------|-------------------------------------|-------------------------|--------------|---------------------|--------------------------|----------------------|----------------|
| 90 | Opaco in pasta 1 | 135 | 05:00 | 02:00 | 575 | 00:00 | Cont. | 575 | 930 | 55 | 930 | 01:00 | 03:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 91 | Opaco in pasta 2 | 135 | 05:00 | 02:00 | 575 | 00:00 | Cont. | 575 | 930 | 55 | 930 | 01:00 | 02:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 92 | Opaco in polvere 1 | 135 | 02:00 | 02:00 | 600 | 02:00 | Cont. | 600 | 930 | 55 | 930 | 01:00 | 03:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 93 | Opaco in polvere 2 | 135 | 02:00 | 02:00 | 600 | 00:00 | Cont. | 600 | 930 | 55 | 930 | 01:00 | 02:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 94 | Spalla | 135 | 07:00 | 02:00 | 575 | 02:00 | Cont. | 575 | 920 | 55 | 920 | 01:00 | 01:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 95 | Dentina 1 CET < 14,2 | 135 | 02:00 | 02:00 | 600 | 02:00 | Cont. | 600 | 910 | 55 | 910 | 01:00 | 01:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 96 | Dentina 2 CET < 14,2 | 135 | 02:00 | 02:00 | 600 | 02:00 | Cont. | 600 | 900 | 55 | 900 | 01:00 | 01:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 97 | Glasatura CET < 14,2 | 135 | 02:00 | 02:00 | 600 | 02:00 | Off | 0 | 0 | 55 | 890 | 00:00 | 01:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 98 | Correzione CET < 14,2 | 135 | 02:00 | 02:00 | 600 | 01:00 | Cont. | 600 | 880 | 55 | 880 | 01:00 | 01:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 99 | Dentina 1 CET > 14,2 | 135 | 02:00 | 02:00 | 600 | 02:00 | Cont. | 600 | 910 | 55 | 910 | 01:00 | 01:00 | 850 | 03:00 | 00:00 |
| 100 | Dentina 2 CET > 14,2 | 135 | 02:00 | 02:00 | 600 | 02:00 | Cont. | 600 | 900 | 55 | 900 | 01:00 | 01:00 | 850 | 03:00 | 00:00 |
| 101 | Glasatura CET > 14,2 | 135 | 02:00 | 02:00 | 600 | 02:00 | Off | 0 | 0 | 55 | 890 | 00:00 | 01:00 | 850 | 03:00 | 00:00 |
| 102 | Correzione CET > 14,2 | 135 | 02:00 | 02:00 | 600 | 01:00 | Cont. | 600 | 880 | 55 | 880 | 01:00 | 01:00 | 850 | 03:00 | 00:00 |

| Duceram LFC | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------|----------------|------------------|--------------------|-------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|-------|---------------|----------------|-------------------------------------|-------------------------|--------------|---------------------|--------------------------|----------------------|----------------|
| Numero Programma | Nome Programma | Essicazione (°C) | Essicazione (min.) | Tempo di chiusura (min) | Temperatura preriscaldamento (°C) | Tempo preriscaldamento (min.) | Vuoto | Vuoto on (°C) | Vuoto off (°C) | Velocità preriscaldamento (°C/min.) | Temperatura finale (°C) | Vuoto (min.) | Mantenimento (min.) | Temperatura tempera (°C) | Tempo tempera (min.) | Raffreddamento |
| 105 | Wash | 135 | 01:00 | 02:00 | 450 | 01:00 | Cont. | 450 | 700 | 55 | 700 | 01:00 | 01:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 106 | Dentina | 135 | 02:00 | 02:00 | 450 | 01:00 | Cont. | 450 | 680 | 55 | 680 | 01:00 | 01:00 | 0 | 00:00 | 00:00 |
| 107 | Glasatura | 135 | 02:00 | 02:00 | 450 | 01:00 | Off | 0 | 0 | 55 | 650 | 00:00 | 01:30 | 0 | 00:00 | 00:00 |

| Numero Programma | Nome Programma | Temperatura iniziale (°C) | Velocità preriscaldamento (°C/min) | Temperatura finale (°C) | Mantenimento (min.) | Tempo pressione (min.) | Pressione controllata (bar/10) |
|------------------|----------------------------------|---------------------------|------------------------------------|-------------------------|---------------------|------------------------|--------------------------------|
| 180 | Cergo Kiss, muffola da 100, 200g | 700 | 60 | 980 | 20:00 | 20:00 | 2,7 |
| 181 | Cergo Kiss PressMaster | 700 | 60 | 980 | 40:00 | 40:00 | 3,0 |
| 182 | CerconPress muffola da 100,200g | 700 | 60 | 940 | 20:00 | 10:00 | 2,7 |
| 183 | Cercon PressMaster | 700 | 60 | 960 | 40:00 | 20:00 | 3,0 |
| 184 | Ducera press muffola da 100,200g | 700 | 60 | 930 | 20:00 | 10:00 | 2,7 |
| 185 | Ducera press PressMaster | 700 | 60 | 960 | 40:00 | 20:00 | 3,0 |
| 186 | e-x1* muffola da 200g | 700 | 60 | 930 | 25:00 | 04:30 | 2,7 |

*e-x1 può essere utilizzato per la lavorazione di IPS e-max®.
IPS e-max® è un marchio registrato della Ivoclar Vivadent.

20 Dati tecnici

| | |
|---|---|
| ① | Seguire anche le istruzioni sulla targhetta di omologazione. <i>Vedere paragrafo 6.5, Dati presenti sulla targhetta di omologazione, pagina 15.</i> |
|---|---|

| Dati tecnici | | |
|---|--|--|
| Dimensioni ProFire2 compact | Profondità: | 430 mm |
| | Larghezza: | 270 mm |
| | Altezza a camera di cottura chiusa: | 460 mm |
| | Altezza a camera di cottura aperta: | 610 mm |
| Dimensioni ProFire2 press | Profondità: | 430 mm |
| | Larghezza: | 270 mm |
| | Altezza a camera di cottura chiusa: | 560 mm |
| | Altezza a camera di cottura aperta: | 710 mm |
| Condizioni ambientali | Impiego: | Solo uso interno |
| | Altezza slm: | Fino a 2 000 m |
| | Range di temperatura: | 5–40 °C |
| | Umidità atmosferica: | Massima umidità atmosferica relativa 80% per temperature fino a 31 °C Decremento lineare fino a 50% dell'umidità atmosferica relativa a 40 °C |
| | Fluttuazioni di tensione: | Max 10% della tensione nominale |
| Tensione di alimentazione e frequenza | Europa: | 230–240 V~ (50/60 Hz) |
| | Paesi extraeuropei, ad es. Nord America, Canada, Giappone: | 100–125 V~ (50/60 Hz) |
| Fusibile esterno | | Almeno 10 A |
| Fusibile interno | | 6 A |
| Pressione consentita / solo ProFire2 press (alimentazione aria compressa, ad es. tramite compressore opzionale) | | 3,5–10 bar |
| Depressurizzazione consentita (alimentazione del vuoto, ad es. tramite pompa per vuoto opzionale) | | Fino a –0,05 bar |
| Potenza assorbita | | 1 400 W |
| Temperatura massima di cottura | | 1 200 °C |
| Peso ProFire2 press | | 27 kg |
| Peso ProFire2 compact | | 23 kg |

21 Dichiarazione di conformità CE

DeguDent GmbH

Rodenbacher Chaussee 4

63457 Hanau

Germania

dichiariamo sotto la nostra esclusiva responsabilità che:

ProFire2 press unità per la cottura e pressatura di masse ceramiche per uso dentale

ProFire2 compact unità per la cottura di masse ceramiche per uso dentale

è conforme alle disposizioni della/e seguente/i direttiva/e:

1. **Direttiva 2011/65/CE sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche (RoHS)**
2. **Direttiva 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)**
3. **Direttiva 2006/42/CE sui macchinari**
4. **Direttiva 2006/95/CE relativa alla bassa tensione**
5. **Direttiva EMC 89/336/CEE**

Sono state applicate le seguenti norme armonizzate:

DIN EN ISO 12100: 2011-03

DIN EN ISO 12100: 2011-07

DIN EN 61010-2-010: 2004-06

DIN EN 61326-1: 2011-04

Hanau, 14.12.2011



Dr. Udo Schusser
Responsabile Ricerca e Sviluppo

Hanau, 14.12.2011



Dr. Bernhard Kraus
Responsabile Gestione Qualità

Per ulteriori informazioni
www.degudent.com